Creative Enzymes®

lactocepin

Cat. No. EXWM-4188

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Assoziiert mit der Zellhülle von Lactococcus lactis und über eine C-terminale Membranankersequenz befestigt. Verantwortlich für die Hydrolyse von Kasein in Milch und die Bereitstellung von Peptiden, die für das Zellwachstum essentiell sind. Wichtig bei der Käseherstellung und der Produktion von Milchkasein, da sie für ein schnelles Wachstum zu hohen Zellzahlen erforderlich ist, verbunden mit der Produktion angemessener Mengen von Milchsäure. Unterschiede in der Spezifität zwischen Lactocepinen aus verschiedenen Starterstämmen können teilweise dafür verantwortlich sein, dass Käse unterschiedliche Geschmacksqualitäten erhält. In der Peptidase-Familie S8 (Subtilisin-Familie)
Synonyme	CEP; extrazelluläre Lactococcus-Proteinase; an der Zellwand assoziierte Lactococcus-Proteinase; an der Zellhülle assoziierte Lactococcus-Proteinase; Lactococcus-Proteinase; PrtP

Produktinformation

Form	Flüssigkeit oder lyophilisiertes Pulver
EC-Nummer	EC 3.4.21.96
CAS-Nummer	205510-58-3
Reaktion	Endopeptidase-Aktivität mit sehr breiter Spezifität, obwohl einige Substratpräferenzen festgestellt wurden, z. B. große hydrophobe Reste in den P1- und P4-Positionen sowie Pro in der P2-Position. Am besten bekannt für seine Wirkung auf Kaseine, obwohl gezeigt wurde, dass es Hämoglobin und oxidierte Insulin-B-Ketten hydrolysiert.
Hinweise	Dieser Artikel erfordert eine maßgeschneiderte Produktion, und die Lieferzeit beträgt zwischen 5 und 9 Wochen. Wir können nach Ihren Spezifikationen maßgeschneidert produzieren.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Lagern Sie es kurzfristig bei +4 ℃. Für die Langzeitlagerung lagern Sie es bei -20 ℃~-80 ℃.