Creative Enzymes®

Alkalische Protease (Lebensmittelqualität)

Cat. No. ALPE-200

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Alkalische Protease ist ein proteolytisches Enzym, das aus Bacillus licheniformis durch Mutagenese von bakteriellen Protoplasten gezüchtet und einer tiefen Fermentation, Extraktion und Raffination unterzogen wird. Die Hauptenzymkomponente ist die Bacillus licheniformis Protease, die eine Serin-Protease ist. Endoprotease kann die Peptidkette von Proteinmolekülen hydrolysieren, um Polypeptide oder Aminosäuren zu erzeugen. Sie hat eine starke Fähigkeit, Proteine zu zersetzen, und wird in der Lebensmittel-, Medizin-, Brau-, Wasch-, Seiden-, Gerb- und anderen Industrien weit verbreitet eingesetzt.

Produktinformation

Form	Hellgelbes festes Pulver
EC-Nummer	EC 3.4.21.
Aktivität	200.000 U/g
Einheitsdefinition	Ultraviolett-Spektrophotometrie: Unter den Messbedingungen (40±0,2°C; pH-Wert 10,5) entspricht die Absorbanz des in Trichloressigsäure löslichen Materials, das durch Hydrolyse von Kasein pro Minute bei einer Wellenlänge von 275 nm freigesetzt wird, der Absorbanz von 1 Mikrogramm Tyrosin. Die erforderliche Menge an Enzym beträgt eine Aktivitätseinheit, ausgedrückt in u/g.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	An einem kühlen und trockenen Ort lagern. Vor starker Licht- und Wärmeeinwirkung schützen.