

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 ($40 \pm 0,2^\circ\text{C}$; 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.