Creative Enzymes®

Aminopeptidase (Lebensmittelqualität)

Cat. No. AMPF-001

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Dieses Produkt wird durch Aspergillus oryzae fermentiert und durch fortschrittliche Extraktionstechnologie, Ultrafiltration, Konzentration und Trocknung verfeinert. Aminopeptidase ist eine Art von Enzym, das sequenziell Aminosäuren vom N-Terminus einer Polypeptidkette hydrolysiert, um die Aminosäuren einzeln freizusetzen. Es kann nicht nur Peptide hydrolysieren, sondern auch vollständige Proteinmoleküle. Aminopeptidase hat gute Anwendungen bei der Entbitterung von Protein-Hydrolysaten, der tiefen Hydrolyse von Proteinen, der Herstellung biologisch aktiver Peptide und der medizinischen Forschung.

Produktinformation

Herkunft	Aspergillus oryzae
Form	Pulver
EC-Nummer	EC 3.4.11.
Aktivität	5.000u/g

Lager- und Versandinformation

Lagerung	An einem kühlen, trockenen Ort lagern