

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 |
|-----------------|---------------------------------------|