

## Laccase, Lebensmittelqualität

Cat. No. EXTZ-174

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

#### Beschreibung

Dieses Produkt wird durch tiefe Flüssigfermentation des *Aspergillus oryzae* Stammes hergestellt, gefolgt von fortschrittlichen Extraktionsprozessen, Ultrafiltration und Konzentration, um ein gereinigtes Produkt zu erhalten. Laccase ist eine kupferhaltige Protease, die aus drei Teilen besteht: einer Peptidkette, einer glykosylierten Gruppe und  $\text{Cu}^{2+}$ -Ionen. Die Kupferionen befinden sich an der aktiven Stelle des Enzyms, wo sie während der Oxidationsreaktion Elektronen koordiniert übertragen und Sauerstoff zu Wasser reduzieren können. Laccase kann die Oxidation einer Vielzahl von Substraten katalysieren, einschließlich Phenolen und deren Derivaten, Arylaminen und deren Derivaten, Carbonsäuren und deren Derivaten, Steroidhormonen, biologischen Pigmenten, metallorganischen Verbindungen und nicht-phenolischen Verbindungen. Je höher das Redoxpotential der Laccase ist, desto breiter ist das Spektrum der Substrate, die abgebaut werden können.

### Produktinformation

#### Form

Pulver