

Breitband-Endoprotease für fischbasierte Inhaltsstoffe

Cat. No. EXTZ-793

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Diese Breitband-Endoprotease besteht überwiegend aus der Serin-Endopeptidase-Komponente der Protease A aus *Bacillus licheniformis*. Sie kann Aminosäureester und Lipide stereoselektiv hydrolysieren und eignet sich damit sowohl für die Proteinhydrolyse als auch für Umesterungs- und Transpeptidierungsreaktionen. Dieses Produkt wird häufig bei der Gewinnung tierischer Proteine eingesetzt. In der ersten Stufe des Hydrolyseprozesses dient es der Verflüssigung und dem Abbau tierischer Nebenprodukte. Üblicherweise wird es in Kombination mit anderen Proteasen verwendet, um den Produktwert in verschiedenen Anwendungen mit tierischen Proteinen zu steigern.

Anwendungen

Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchte und zubereitete Lebensmittel.

Produktinformation

Aussehen

Braune Flüssigkeit

CAS-Nummer

9014-01-1

Chemischer Name

Protease (Subtilisin) (aep.)

Aktivität

≥2,4 U/g

Dichte

1,17 g/mL

Lager- und Versandinformation

Lagerung

0–10 °C (32–50 °F)