

## Native *Aspergillus oryzae* Protease

Cat. No. NATE-0631

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

#### Beschreibung

Protease katabolisiert Proteine durch Hydrolyse von Peptidbindungen. Protease aus *Aspergillus oryzae* enthält sowohl Endoprotease- als auch Exopeptidase-Aktivitäten.

#### Anwendungen

Protease ist ein Enzym, das verwendet wird, um Proteine durch Hydrolyse von Peptidbindungen abzubauen. Protease wird verwendet, um Proteine abzubauen, um Protease-Inhibitoren zu studieren und um die thermische Inaktivierungs-Kinetik zu untersuchen. Protease wird in Verfahren zur Isolierung von Nukleinsäuren während Inkubationen eingesetzt. Dieses Produkt ist ein Pilzprotease-/Peptidase-Komplex, der durch untergetauchte Fermentation eines ausgewählten Stammes von *Aspergillus oryzae* hergestellt wird. Es wurde mit einem Nanoject-Apparat in Fliegen injiziert für Infektions- und Überlebensversuche. Das Enzym von Creative Enzymes wurde in der Semi-Purifikation von Mauskolorektalmucinen während der Proteindigestion verwendet.

#### Synonyme

Protease; Flavourzyme

### Produktinformation

#### Herkunft

*Aspergillus oryzae*

#### CAS-Nummer

9001-92-7

#### Einheitsdefinition

Eine Einheit ist die Menge an Enzym, die 1 µmol L-Isoleucin-p-nitroanilid pro Minute hydrolysiert.