Creative Enzymes®

サブチリシン、食品グレード

Cat. No. EXWM-4153

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	サブチリシンは、バチルス・サブチリス1398の水中発酵と栽培によって生成され、先進的な抽出技術によって精製されたエンドプロテアーゼです。特定の温度とpHで高分子タンパク質をペプチドやアミノ酸に分解することができます。また、独自の加水分解された風味を形成する他の製品は、食品、飼料、化粧品、栄養および健康製品のタンパク質加水分解処理に使用できます。

製品情報

由来	バチルス・サブチルス
形態	パウダー
EC番号	EC 3.4.21.62
CAS登□番号	9014-01-1
活性	≥100,000 u/g
単位定義	測定条件（30±0.2°C; pH値 7.5）下で、ケースイン加水分解トリクロロ酢酸可溶性物質の1分あたりの吸光度は275nmの波長で1マイクログラムのチロシンの吸光度に相当し、必要な酵素の量は1単位です。
反□	ペプチド結合に□する広範な特異性を持ち、P1において大きな無電荷残基を好むタンパク質の加水分解。ペプチドアミドを加水分解します。
備考	このアイテムはカスタム生産が必要で、リードタイムは5□9週間です。ご要望に□じてカスタム生産が可能です。

保管・発送情報

保存方法	涼しく乾燥した場所に保管してください