Creative Enzymes®

ラクトセピン

Cat. No. EXWM-4188

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ラクトコッカス・ラクティスの細胞外膜に関連し、C末端膜アンカー配列を介して付着しています。牛乳中のカゼインの加水分解と、細胞成長に不可欠なペプチドの供給を担当しています。チーズ製造や乳酸カゼインの生産において重要であり、高細胞密度への迅速な成長とそれに伴う適切な乳酸レベルの生産に必要です。異なるスターター株からのラクトセピンの特異性の違いは、チーズに異なる風味特性を与える一因である可能性があります。ペプチダーゼファミリーS8（サブチリシンファミリー）に属します。
別名	CEP; 細胞外ラクトコッカスプロテイナーゼ; ラクトコッカス細胞壁関連プロテイナーゼ; ラクトコッカス細胞膜関連プロテイナーゼ; ラクトコッカスプロテイナーゼ; PrtP

製品情報

形態	液体または凍結乾燥粉末
EC番号	EC 3.4.21.96
CAS登□番号	205510-58-3
反□	非常に広範な特異性を持つエンドペプチダーゼ活性があり、いくつかのサブサイトの好みが指摘されています。例えば、P1およびP4位置の大きな疎水性残基、P2位置のプロリンです。カゼインに□する作用で最もよく知られていますが、ヘモグロビンや酸化インスリンB鎖を加水分解することも示されています。
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	短期間は +4 ℃ で保管してください。長期間保管する場合は -20 ℃~-80 ℃ で保管してください。