Creative Enzymes®

アルカリプロテアーゼ（食品グレード）

Cat. No. ALPE-200

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	アルカリプロテアーゼは、バチルス・リケニフォルミスから細菌原形質の突然□異を通じて育成され、深層発酵、抽出、精製を□たプロテオリティック酵素です。その主な酵素成分はバチルス・リケニフォルミスプロテアーゼで、セリン型プロテアーゼです。エンドプロテアーゼは、タンパク質分子のペプチド鎖を加水分解してポリペプチドまたはアミノ酸を生成することができます。タンパク質を分解する能力が強く、食品、医療、醸造、洗浄、絹、鞣しなどの産業で広く使用されています。

製品情報

形態	淡い黄色の固体粉末
EC番号	EC 3.4.21.
活性	200,000 U/g
単位定義	紫外線分光光度法：測定条件（40±0.2°C; pH値10.5）下で、カゼインを加水分解して放出される三塩化酢酸可溶性物質の吸光度は、波長275nmで1マイクログラムのチロシンの吸光度に相当します。必要な酵素の量は、u/gで表される1活性単位です。

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。強い光や熱から遠ざけてください。