



中性蛋白酶 (100U/mg)

Dispase (100U/mg)

产品货号: D13105

产品规格: 100g

保存条件: 2-8℃保存

产品描述:

中性蛋白酶是由枯草芽孢杆菌经发酵提取而得的, 属于一种内切酶, 可用于各种蛋白质水解处理。在一定温度、PH 值下, 本品能将大分子蛋白质水解为氨基酸等产物。可广泛应用于动植物蛋白的水解, 制取生产高级调味品和食品营养强化剂的 HAP 和 HVP, 此外还可用于皮革脱毛、软化、羊毛丝绸脱胶等加工。

产品性质:

CAS:	9068-59-1
MDL:	MFCD02253017
分子量:	35-40kDa
级别:	BR
酶活:	100U/mg
酶活定义:	1g 固体酶粉 (或 1ml 液体酶), 在 40℃ 、 pH 7.5 条件下, 1min 水解酪素产生 1μ g 酪氨酸为一个酶活力单位。
适用 pH:	6.0-8.0 最佳: 7.5
适用温度:	10-60 °C 最佳: 45 °C
等电点:	8~9
外观/性状:	黄褐色粉末。用微生物生产的中性蛋白酶, 大多数是金属酶, 一分子蛋白酶中含一原子锌, 是微生物蛋白酶中最不稳定的酶, 易自溶, 会造成分子量的明显减少。
来源:	枯草杆菌
抑制剂:	EDTA、EGTA、Hg ²⁺ 、其他重金属。血清不会抑制酶活性。
用途:	用于酒精工业及酿造工业。