

# 胃蛋白酶 胃蛋白酶 酶类及其它生化类

|      |                                       |
|------|---------------------------------------|
| 产品名称 | 胃蛋白酶 胃蛋白酶 酶类及其它生化类                    |
| 公司名称 | 重庆市劲康生物技术有限公司                         |
| 价格   | .00/个                                 |
| 规格参数 | 产品名称:胃蛋白酶<br>用途:酶类及其它生化类<br>规格:25kg/桶 |
| 公司地址 | 重庆市北碚区天府镇石家村燕岩合作社                     |
| 联系电话 | 86 023 60640228/67456208 13896288983  |

## 产品详情

|      |          |      |               |
|------|----------|------|---------------|
| 产品名称 | 胃蛋白酶     | 用途   | 酶类及其它生化类      |
| 规格   | 25kg/桶   | 质量标准 | CP2010        |
| 外观性状 | 白色粉末     | 含量   | 1:12000 ( % ) |
| 保质期  | 24 ( 月 ) |      |               |

胃蛋白酶 ( pepsin ) 是脊椎动物胃液中最主要的蛋白酶。

### 一、性质

- 1、药用胃蛋白酶为粗酶制剂，外观为淡黄色粉末，有肉类特殊气味及微酸味，易溶于水，吸湿性强，水溶液呈酸性。难溶于乙醇、氯仿、乙醚等有机溶剂中。
- 2、胃蛋白酶结晶呈针状或板状，经电泳可分出四个组分。其组成元素除n、c、h、o、s外还有p、cl。分子量为34500，等电点为1.0，最适ph1.8左右。
- 3、结晶胃蛋白酶溶于70%乙醇和ph4.0的20%乙醇中，但在ph1.8-2.0时则不溶解。在冷的磺基水杨酸中不沉淀，加热后可产生沉淀。
- 4、干燥胃蛋白酶较稳定，100 加热10min无明显失活。在水中，于70 以上或ph6.2以上开始失活，ph8.0以上则呈不可逆性失活。在酸性溶液中较稳定，但在2mol/l以上的盐酸中也会慢慢失活。
- 5、胃蛋白酶对多数天然蛋白质底物都能水解，对肽键的专一性相当广，尤其容易水解芳香族氨基酸残基或具有大侧链的疏水性氨基酸残基形成的肽键，对羧基末端或氨基末端的肽键也容易水解。胃蛋白酶对蛋白质的水解不彻底，其产物有胨、肽和氨基酸。
- 6、胃蛋白酶的最适温度为37 ~ 40 。生产上用作催化剂时常选用45 ，我国药典规定在37 ± 0.1 测定其活力。

二、质量标准cp2005活力：10000-15000u/g

按cp2005方法检测，每分钟能催化水解血红蛋白生成1  $\mu$  mol酪氨酸的酶量，为一个蛋白酶的活力单位。