

lilly蛋白酶/碱性、中性、酸性蛋白酶

产品名称	lilly蛋白酶/碱性、中性、酸性蛋白酶
公司名称	湖州礼来生物技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:礼来 外观性状:粉 酶系活力:10万 (u/g)
公司地址	湖州市八里店镇曹报村D幢办公楼809室、810室(吴兴科技创业园)
联系电话	86-05722611500

产品详情

品牌	礼来	外观性状	粉
酶系活力	10万 (u/g)	温度适用范围	25 ()
产品标准	HLS20095655	保质期	18 (月)

碱性蛋白酶

一、概述：

碱性蛋白酶是由细菌原生质体诱变选育出的地衣芽孢杆菌2709，经深层发酵、提取及精制而成的一种蛋白水解酶，其主要酶成分为地衣芽孢杆菌蛋白酶，是一种丝氨酸型的内切蛋白酶，它能水解蛋白质分子肽链生成多肽或氨基酸，具有较强的分解蛋白质的能力，广泛应用于食品、医疗、酿造、洗涤、丝绸、制革等行业。

二、产品特点：

- 1、碱性蛋白酶的生产工艺采用微滤、超滤膜分离、喷雾干燥和真空冷冻干燥等先进技术，产品质量达到食品级和医药级的质量标准，酶活范围为10万~150万u/g，可按照客户的要求而配制。
- 2、碱性蛋白酶是一种碱性蛋白质，催化部位在丝氨酸，在较高的温度和中等的碱度下具有优良的性能。

三、产品性状：淡黄色固体粉末淡黄色液体

四、应用领域：

- 1、碱性蛋白酶是一种无毒、无副作用的蛋白质，属于丝氨酸型内切蛋白酶，应用在食品行业可水解蛋白质分子肽链生成多肽或氨基酸，形成具有独特风味的蛋白质水解液。
- 2、碱性蛋白酶成功应用于洗涤剂用酶工业，可添加在普通洗衣粉、浓缩洗衣粉和液体洗涤剂当中，既可用于家庭洗衣，也可用于工业洗衣，可以有效去除血渍、蛋类、乳制品、或肉汁、菜汁等蛋白类的污渍，另外也可作为医用试剂酶清洗生化仪器等。
- 3、在生物技术领域，碱性蛋白酶可作为工具酶用于核酸纯化过程中的蛋白质（包括核酸酶类）去除，而对dna无降解作用，避免对dna完整性的破坏。

五、活力：

酶活力定义：

紫外光分光光度法：在测定条件（ 40 ± 0.2 ；pH值10.5）每分钟水解酪蛋白释出的三氯乙酸可溶物在275nm波长有吸光度与1微克酪氨酸的吸光度相当时，所需的酶量即为一个活力单位，用u/g表示。

六、使用条件：

最适温度：50

最适pH：8.0

七、储存：

- 1、建议在阴凉干燥的环境下避光保存；
- 2、贮藏过久或贮藏条件不利，会使酶活不同程度的降低；如温度湿度过高，则需要在使用时适当的增加使用量。