BROMELAIN

z mladých stonků ananasu (*Bromeliaceae*)

CAS: 9001-00-7

- Enzym získaný z rostlin čeledi Bromeliaceae
- Vysoce aktivní thiolová proteáza (nespecifická cysteinová proteáza)
- Při pH 4 - 9 degraduje hemoglobin, lepek, kolagen, globulin, kasein a želatinu
- Přednostní štěpení peptidické vazby v blízkosti lysinu, tyrosinu, alaninu a glycinu
- Bromelain je aktivován cysteinem, bisulfitovými solemi, NaCN, Na_2S, H_2S a benzoátem
- Po navázání na substrát se dramaticky zvyšuje pH stabilita bromelainu (optimální pH závisí na typu substrátu a parametrech reakce)

Technické parametry

Bezp. věty (GHS):	H334-H335-H315-H319
Pracovní rozsah pH:	4,0 - 8,0
Optimální pH:	5 - 6
Optimální teplota:	50 - 65 °C
Teplota skladování:	+4 °C

Popis	Balení	Obal	Katalogové číslo
~1200 GDU/g, pro biochemii	10 g	plast	R.5950.1
~1200 GDU/g, pro biochemii	100 g	plast	R.5950.2

Jedna jednotka (U) je definována jako množství enzymu, které katalyzuje hydrolýzu 1,0 mg aminu z želatiny/20 min při pH 4,5 a teplotě 45 °C. Krémově zbarvený hygroskopický prášek.