

Saisir le nom du produit, le numéro de lot, etc.



Toutes les
photos (2)

Documents

↓ FDS

🔍 COO/COA

📄 Fiche des
caractéristiques

Plus de
documents »

P0029 ▶ **Sigma-Aldrich.**

Protease from *Bacillus* sp.

★★★★★ (0)

Synonyme(s):

Protamex®

Numéro de classification
(Commission des enzymes):

3.4.21.14

Numéro EC:

232-909-5

Numéro MDL:

MFCD00132092

NACRES:

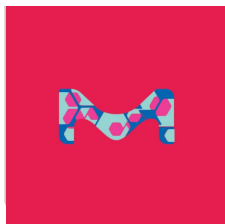
NA.54

Référence	Conditionnement	Disponibilité		Prix	Quantité
P0029-50G	50 G	✓ Only 3 left in stock (more on the way)	Détails...	142,00 €	— + ⓘ
P0029-250G	250 G	✓ Only 2 left in stock (more on the way)	Détails...	313,00 €	— + ⓘ

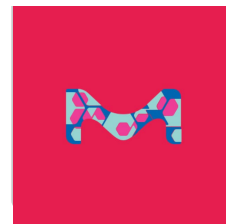
Demander une commande en gros

Ajouter au panier

PRODUITS RECOMMANDÉS



Sigma-Aldrich

P3111Protease from *Bacillus* sp.liquid, ≥ 16 U/g[Consulter le prix et la disponibilité](#)

Sigma-Aldrich

P6110Protease from *Aspergillus oryzae* ≥ 500 U/g[Consulter le prix et la disponibilité](#)

PROPRIÉTÉS

Source biologique	<i>Bacillus</i> sp.
-------------------	---------------------

Niveau de qualité	200
-------------------	-----

Forme	granular
-------	----------

enzyme activity	>1.5 AU-N/g
-----------------	---------------

Temp. de stockage	2-8°C
-------------------	-------

Vous recherchez des produits similaires ? Visitez [Guide de comparaison des produits](#)

Catégories apparentées

[Proteases](#)

DESCRIPTION

Description générale

Protease from *Bacillus* sp. is extensively useful in pharmaceutical, leather, food and waste processing industry. It is widely used in manufacturing protein hydrolysates. Analysis of *Bacillus* protease stability and activity showed that the enzyme was active at all pH values from 5.0-11.0 with 100% activity at 8.0. Optimal pH for protein stability was determined to be at 7.0 while the optimal temperature for stability was at 60°C with 95% activity maintained.

Application

Protease from *Bacillus* sp. has been used:

- to evaluate protease inhibitor activity
- in high yields in batch fermentation using a response surface methodology
- in a study to investigate a biosensor to detect a protease biomarker from *Bacillus licheniformis*

Conditionnement

50, 250 g in glass bottle

Remarque sur l'analyse

minimum activity 1.5 AU-N/G solid

Informations légales

Protamex is a registered trademark of Novozymes Corp.

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

Pictograms



GHS07,GHS08

Mention d'avertissement

Danger

Mentions de danger

H315 - H319 - H334 - H335

Conseils de prudence

P302 + P352 - P305 + P351 +
P338

Classification des risques

Eye Irrit. 2 - Resp. Sens. 1 -
Skin Irrit. 2 - STOT SE 3

Organes cibles

Respiratory system

Code de la classe de stockage

11 - Combustible Solids

WGK

WGK 2

Flash Point(F)

Not applicable

Point d'éclair C

Not applicable

DOCUMENTATION

Certificat d'analyse

Saisir un numéro de lot pour rechercher un certificat d'analyse (COA).

Numéro de lot

e.g. 023J5431

Comment saisir un numéro de lot (COA)

Rechercher

Certificat d'origine

Saisir un numéro de lot pour rechercher un certificat d'origine (COO).

Numéro de lot

e.g. 023J5431

Comment saisir un numéro de lot (COO)

Rechercher

Plus De Documents

[Enzyme Explorer](#)

[FDS](#)

LES CLIENTS ONT ÉGALEMENT CONSULTÉ



Sigma-Aldrich

P0107

Protease from *Rhizopus* sp.

[Consulter le prix et la disponibilité](#)



Sigma-Aldrich

P2143

Protease from *Aspergillus saitoi*

Type XIII, ≥ 0.6 unit/mg solid

[Consulter le prix et la disponibilité](#)



ARTICLES REVUS PAR DES PAIRS

Production and properties of an extracellular protease from thermophilic *Bacillus* sp

<BIG>Nascimento W, et al.</BIG>

Brazilian Journal of Microbiology, 35, 91-96 (2004)

Some properties of extracellular protease from *Bacillus licheniformis* LBBL-11 isolated from ?iru?, a traditionally fermented African locust bean condiment.

Olajuyigbe, FM.

African Journal of Biochemistry Research, 2, 206-210 (2008)

Characterization of protein hydrolysates and lipids obtained from black scabbardfish (*Aphanopus carbo*) by-products and antioxidative activity of the hydrolysates produced.

Batista, I., et al

Process. Biochem., 45(1), 18-24 (2010)

Optimization of alkaline protease production from *Bacillus* sp. by response surface methodology.

Sumant Puri et al.

Current microbiology, 44(4), 286-290 (2002-03-23)

High yields (1939 U/ml) of an alkaline protease were obtained in batch fermentation of a *Bacillus* sp. using a response surface methodology. The interaction of four variables, viz., starch, peptone, incubation time, and inoculum density, suggested inoculum density to be

Preparation and characterization of resistant starch type III from enzymatically hydrolyzed maize flour.

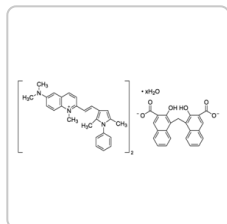
Anum Khan et al.

Molecular biology reports, 46(4), 4565-4580 (2019-06-28)

Polysaccharides including resistant starch are categorized as dietary fiber and are used as an important prebiotic. Similar to soluble fibers, resistant starch also has a number of physiological effects that have been shown to be beneficial for health. Starch hydrolyzing

Afficher tous les articles scientifiques apparentés

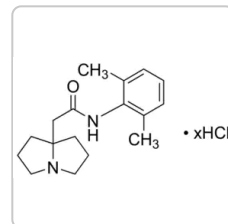
PRODUITS CONSULTÉS RÉCEMMENT



Sigma-Aldrich

P0027

Pyrvinium pamoate salt hydrate
≥98% (HPLC)

[Consulter le prix et la disponibilité](#)

Sigma-Aldrich

P0026

Pilsicainide hydrochloride
≥98% (HPLC)

[Consulter le prix et la disponibilité](#)

Évaluations

[Soyez le premier à donner votre avis sur ce produit](#)

Questions

[Soyez le premier à poser une question](#)

SERVICE TECHNIQUE

Notre équipe de scientifiques dispose d'une expérience dans tous les secteurs de la recherche, notamment en sciences de la vie,

science des matériaux, synthèse chimique, chromatographie, analyse et dans de nombreux autres domaines..

[Contacter notre Service technique](#)

Le contenu de cette page vous a-t-il été utile ? *



Que pouvons-nous faire pour améliorer cette page spécifique de notre site Internet ?

Envoyer

© 2022 Merck KGaA, Darmstadt, Allemagne et/ou ses sociétés affiliées. Tous droits réservés.

La reproduction d'une quelconque partie du contenu de ce site est strictement interdite sans autorisation.

[Conditions d'utilisation du site](#) | [Politique de confidentialité](#) | [Conditions générales de vente](#) | [Consentement relatif au copyright](#) | [Paramètres des cookies](#)