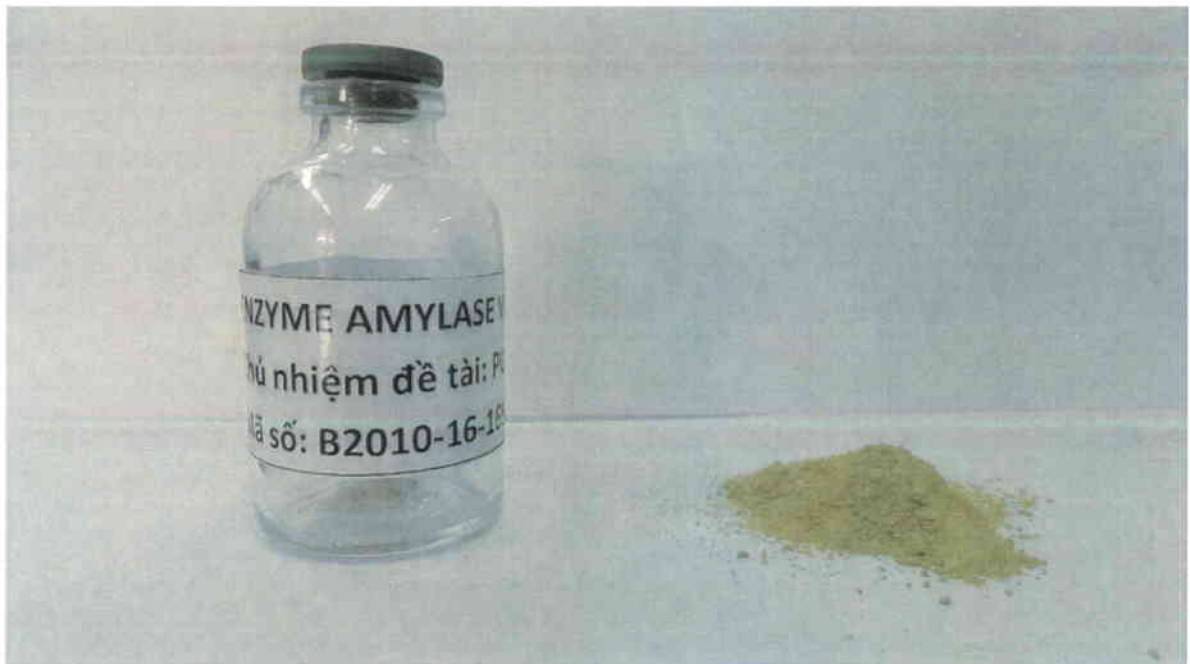


GIỚI THIỆU TÓM TẮT VỀ ENZYME AMYLASE TỪ GAN CÁ TRA

Một trong những sản phẩm thu được là enzyme amylase trích từ gan cá tra. Việc tìm thấy enzyme amylase với hàm lượng khá nhiều trong gan cá tra là một phát hiện mới hầu như chưa được đề cập trước đây. Phương pháp trích enzyme bằng dung dịch đệm có kết tủa với muối $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ 60% bão hòa cho hiệu quả tốt trong việc ly trích enzyme với hàm lượng protein hòa tan thu được nhiều và hoạt độ amylase tốt. Việc tách phân đoạn các enzyme bằng sắc ký trao đổi ion đã làm tăng độ tinh sạch nên đã làm tăng hoạt độ của enzyme amylase trích từ gan cá tra. Việc phân tích protein bằng điện di SDS-PAGE chứng minh được sản phẩm enzyme từ gan cá tra có sự hiện diện của enzyme α -amylase. Điều kiện xúc tác tốt nhất cho enzyme amylase là 40°C ở pH = 7. Sử dụng chất hoạt hóa NaCl nồng độ 0,1% và CaCl_2 nồng độ 0,05% có thể làm tăng hoạt tính enzyme amylase lên từ 8% - 24,5%.



Enzyme amylase trích từ gan cá tra

GIỚI THIỆU TÓM TẮT VỀ ENZYME PROTEASE TỪ TỤY HEO

Kết quả nghiên cứu cho thấy tụy heo là nguồn nguyên liệu có chứa hoạt tính của enzyme protease. Phương pháp trích enzyme bằng dung dịch đệm có kết tủa bằng muối $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ 60% bão hòa cho hiệu quả tốt trong việc ly trích enzyme với hàm lượng protein hòa tan thu được nhiều và hoạt độ protease tốt. Việc tách phân đoạn các enzyme bằng sắc ký trao đổi ion đã làm tăng độ tinh sạch nên đã làm tăng hoạt độ của enzyme protease trích từ tụy heo. Việc phân tích protein bằng điện di SDS-PAGE chứng minh được sản phẩm enzyme từ tụy heo có sự hiện diện của hai enzyme protease quan trọng là trypsin và chymotrypsin. Điều kiện xúc tác tốt nhất cho enzyme protease là 50°C ở $\text{pH} = 7$. Sử dụng chất hoạt hóa cysteine nồng độ 0,01% và CaCl_2 0,00001% có thể làm tăng hoạt tính enzyme protease lên từ 4,5% - 19,8%.



Enzyme protease trích từ tụy heo