
Snailase

产品编号: D13072

CAS: N/A

保存条件: Store at 2-8°C.

产品介绍: 级别: BR

破壁率: PH5.8~7.2等渗的山梨醇溶液中, 每克细胞经30~40mg酶在37°C保湿1小时, 即可溶解细胞壁, 破壁率80~90%以上。

对酵母细胞壁的溶解活性: 每 μg 的酶, 2小时内, 30°C水浴中可有效降解 1.28×10^6 个酵母。

不同酶量对 6.2×10^8 个酵母细胞作用: 1小时内, 80 μg 时酶的作用效率最高, 800 μg 时被消化的酵母更多。

酶活性持续性: 连续时间抽样后经浊度和蛋白浸出量分析表明, 1小时, 30°C作用条件下, 酶活性具有持续活性。

活力: ≥ 100 units/mg solid

活力定义: One unit will hydrolyze 1.0 μmole of sucrose to invert sugar per min at pH 4.5 at 55°C.

外观/性状: 黄褐色结晶粉末或晶体。

用途: 蜗牛酶亦称解螺旋酶, 是从蜗牛的嗦囊和消化道中制备的混合酶, 它含有纤维素酶, 果胶酶, 淀粉酶, 蛋白酶等20多种酶。蜗牛酶在科研方面具有重要的价值, 蜗牛酶可将细胞壁水解用于制备原生质体, 是遗传工程和细胞工程方面的工具酶。它可以用于酵母细胞壁的破Chemicalbook碎, 因此广泛用于细胞生物学和基因工程学的研究; 它可做饲料添加剂, 从而提高饲料的消化率; 他可用作果汁澄清, 橘子脱囊衣, 果酱制作等。