



果胶酶 (500u/mg)

Pectinase (500u/mg)

产品货号: D13031

产品规格: 5g, 25g

保存条件: 2-8℃保存

产品描述:

果胶酶是指分解植物主要成分—果胶质的酶类, 果胶酶广泛分布于高等植物和微生物中。果胶酶本质上是聚半乳糖醛酸水解酶, 果胶酶水解果胶主要生成 β -半乳糖醛酸, 可用次碘酸钠法进行半乳糖醛酸的定量, 从而测定果胶酶活力。

产品性质:

CAS:	9032-75-1
MDL:	MFCD00131809
分子量:	20 ~ 60kD
级别:	BR
外观/性状:	黄褐色或类白色粉状。
来源:	采用黑曲霉经液体深层发酵精制而成, 属高活性溶解果胶的酶
酶活性:	500u/mg
活性定义:	1 克酶粉或 1ml 酶液在 50℃, PH3.5 的条件下, 每小时催化果胶水解产生 1ug 半乳糖醛酸的酶量为 1 个酶活力单位。
作用范围:	作用 pH 范围: pH3.0-6.0, 最适 pH 为 3.5-4.0。 作用温度范围: 10-55℃, 最适温度为 50℃。
溶解性:	溶于水, Soluble in water (38.2 mg/ml), ethanol (4 mg/ml), methanol, and alcohol.
敏感性:	易吸潮
用途:	用于植物原生质体中裂解细胞壁, 用在细胞各器官分离之前。