



鱼精蛋白硫酸盐

Protamine sulfate

产品货号: D20061

产品规格: 1g, 5g

保存条件: 2-8℃保存

产品描述:

鱼精蛋白是一种碱性蛋白质，主要在鱼类（如鲑鱼、鳟鱼、鲱鱼等）成熟精子细胞核中作为和 DNA 结合的核精蛋白存在。白色至淡黄色粉末，有特殊味道。耐热，在 210℃下 90min 仍具抑菌作用，故宜于配合加热，以达到保存性。在碱性介质中最小抑菌浓度为 70 ~ 400mg/ml。在中性和碱性条件下，对耐热芽孢菌、乳酸菌、金黄色葡萄球菌、霉菌和革兰氏阴性菌均有抑菌作用，Ph 值 7 ~ 9 时最强，对热稳定 (120℃, 30min)。与甘氨酸、醋酸、盐、酿造醋等合用，再配合碱性盐类，可使抑菌作用增强。对鱼糜类制品有增强弹性的效果。与调味料合用有增强鲜味作用。但能与蛋白、盐、酸性多糖等相结合而呈不溶性，效力降低。可溶于水，微溶于含水乙醇，不溶于乙醇。

产品性质:

CAS:	53597-25-4
MDL:	MFCD00132091
溶解性:	易溶于水、生理盐水
用途:	硫酸鱼精蛋白分子中有强碱性基团，在体内能与强酸性肝素结合，使其失去抗凝活性，为肝素拮抗药。