Creative Enzymes®

鶏卵白からのリゾチーム

Cat. No. NATE-4728

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	リゾチームは、ペプチドグリカン中のN-アセチルムラミン酸とN-アセチル-D-グルコサミン残基の間の1,4-ベータ結合を加水分解し、キトデキストリン中のN-アセチル-D-グルコサミン残基の間の加水分解を行うグリコシド加水分解酵素です。ペプチドグリカンは、グラム陽性細菌の細胞壁の主要成分であり、これによりこれらの細菌はリゾチームによる溶解に□して感受性を持ちます。リゾチームは細菌を溶解させ、スフェロプラストを準備するために使用されます。リゾチームは鶏の卵白から精製され、凍結乾燥されます。

製品情報

由来	鶏卵白
形態	フリーズドライ粉末
EC番号	EC 3.2.1.17
CAS登□番号	9001-63-2
純度	95%
活性	~50, 000 U/mg
単位定義	その酵素の量は、基質としてMicrococcus lysodeikticusを使用した場合、25°CおよびpH 6.24で、450 nmにおける吸光度を1分あたり0.001減少させる。

保管・発送情報

保存方法	-20℃で