

Lysozym aus Hühnereiweiß

Cat. No. NATE-4728

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Lysozym ist eine Glycosid-Hydrolase, die 1,4-beta-Verknüpfungen zwischen N-Acetylmuraminsäure und N-Acetyl-D-Glucosamin-Resten im Peptidoglykan sowie zwischen N-Acetyl-D-Glucosamin-Resten in Chitodextrin hydrolysiert. Peptidoglykan ist ein Hauptbestandteil der Zellwände von grampositiven Bakterien, was diese Bakterien anfällig für die Lyse durch Lysozym macht. Es wird verwendet, um Bakterien zu lysieren und Spheroplasten herzustellen. Lysozym wird aus Hühnereiweiß gereinigt und gefriergetrocknet.

Produktinformation

Herkunft

Hühnereiweiß

Form

Gefriergetrocknetes Pulver

EC-Nummer

EC 3.2.1.17

CAS-Nummer

9001-63-2

Reinheit

95%

Aktivität

~50.000 U/mg

Einheitsdefinition

Diese Menge an Enzym verursacht einen Rückgang der Absorption bei 450 nm um 0,001 pro Minute bei 25 °C und pH 6,24 mit *Micrococcus lysodeikticus* als Substrat.

Lager- und Versandinformation

Lagerung

bei -20°C