Creative Enzymes®

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℃