Creative Enzymes®

Lysozym aus Hühnereiweiß (frei von DNA-Verunreinigungen)

Cat. No. NATE-4728-1

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Lysozym ist eine Glycosidase, 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
Aktivität	≥40.000 Einheiten/mg Protein
Einheitsdefinition	Eine Einheit wird eine Änderung in A450 von 0,001 pro Minute bei pH 6,24 bei 25 °C erzeugen, unter Verwendung einer Suspension von Micrococcus lysodeikticus als Substrat in einem 2,6 ml Reaktionsgemisch (1 cm Lichtweg).

Lager- und Versandinformation

Lagerung	bei -20℃