Creative Enzymes®

# Thioglucosidase/Myrosinase aus weißem Senfsamen

*Cat. No. EXTZ-740*

*Lot. No.* (See product label)

## *Einleitung*

| | |
|---|---|
| ***Beschreibung*** | Myrosinase ist ein Enzym, das weit verbreitet in Kreuzblütlern vorkommt und während des Wachstumsprozesses der Pflanzen natürlich produziert wird, um Glucosinolate abzubauen. Dabei entstehen physiologisch aktive Isothiocyanate und andere Verbindungen. Das Glucosinolat-Myrosinase-System gilt als ein Abwehrsystem, das sich in Kreuzblütlern gegen pflanzenfressende Insekten und Krankheitserreger entwickelt hat. Es wird aktiviert, wenn Pflanzen mechanischen Schäden oder biologischen Angriffen ausgesetzt sind, und kann Glucosinolate in den Pflanzen in biologisch aktive Thiocyanate und andere Verbindungen umwandeln, die eine gewisse Schutzwirkung für die Pflanzen haben. Weiße Senfsamen sind die getrockneten, reifen Samen von Sinapis alba (Brassica alba), einer Pflanze aus der Gattung Brassica in der Familie der Brassicaceae. Sie sind ein gängiger Rohstoff mit medizinischem, essbarem und würzendem Wert und dienen auch als eine der natürlichen Quellen für Myrosinase. |

## *Produktinformation*

| | |
|---|---|
| ***Art*** | Weißer Senf |
| ***Herkunft*** | Samen |
| ***Form*** | Pulver |