

蜗牛酶

Cat: QYR9801

中文名: 蜗牛酶

英文名: Snailase

别名: 蜗牛酶; 褐云玛瑙螺; Snail enzymes

CAS: 9032-75-1

级别: Bc Grade

储存条件: 2-8°C

外观 (性状): 褐色冻干粉末或结晶

溶解性: 200 mg/mL in water

产品介绍:

蜗牛酶 (Snailase) 是从蜗牛的嗦囊和消化道中制备的混合酶, 它含有纤维素酶, 果胶酶, 淀粉酶, 蛋白酶等 20 多种酶。它可以用于酵母细胞壁的破碎, 因此广泛用于细胞生物学和基因工程学的研究; 可做饲料添加剂, 从而提高饲料的消化率; 也可用作果汁澄清, 橘子脱囊衣, 果酱制作等。酵母细胞经巯基化合物处理后, 悬浮于 pH 5.8-7.2 等渗的山梨醇溶液中, 每克细胞经 30-40 mg 酶在 37°C 保温 1 小时即可溶解细胞壁, 破壁率 90% 以上。

注意事项:

1. 本产品仅供科研使用。请勿用于医药、临床诊断或治疗, 食品及化妆品等用途。
2. 为了您的安全和健康, 请穿好实验服并佩戴一次性手套和口罩操作。