

干酪素 ; Casein

产品编号 : MB2635

质量标准 : BR

包装规格 : 500G

产品形式 : 米色固体

基本信息

CAS No.	9000-71-9
储存条件	常温, 避光防潮密闭干燥
溶解性	1 M NaOH : 50mg / ml (可以悬浮在 1M NaOH (50mg / ml) 中 , 产生浑浊的淡黄色溶液)
注意事项	溶解性是在室温下测定的, 如果温度过低, 可能会影响其溶解性。
其他说明	为了您的安全和健康, 请穿实验服并戴一次性手套操作。

简介 : 本品是牛奶中的主要蛋白, 富含氨基酸氮源。不溶于水和有机溶剂。干酪素能吸收水分, 浸于水中, 则迅速膨胀, 但粒子并不结合。干酪素是等电点为 pH4.6 的两性蛋白质。在牛奶中以磷酸二钙、磷酸三钙或两者的复合物形式存在, 构造极为复杂, 分子量大约为 57000-375000。干酪素在牛奶中约含 3%, 约占牛奶蛋白质的 80%。

别名 : 乳酪素;酪蛋白;酪朊;酪素;奶酪素;酪胶;酪蛋白酸钠; β -Casein from bovine milk

物理性状及指标 :

外观 :米色固体

总氮 : $\geq 13.5\%$

脂肪 : $\leq 2\%$

水分 : $\leq 10\%$

灰分 : $\leq 2\%$

敏感性 :吸湿性

溶解性 :1 M NaOH : 50mg / ml(可以悬浮在 1M NaOH (50mg / ml) 中 , 产生浑浊的淡黄色溶液)

储存条件 : 常温, 避光防潮密闭干燥

用途及描述 : 科研试剂, 广泛应用于分子生物学, 药理学等科研方面, 严禁用于人体。酪蛋白是牛奶中发现的一种磷蛋白。酪蛋白有四种主要类型, 占牛奶总蛋白的约 80% : α -s1 酪蛋白, α -s2 酪蛋白, β -酪蛋白和 κ -酪蛋白。酪蛋白被认为是牛奶中的主要保护成分。该蛋白具有许多实验应用, 包括在免疫化学中用作阻断剂, 从 SDS 提取的样品中回收酶活性, 以及作为蛋白酶和激酶测定的底物。

【注意】

- 我司产品为非无菌包装, 若用于细胞培养, 请提前做预处理, 除去热原细菌, 否则会导致染菌。
- 部分产品我司仅能提供部分信息, 我司不保证所提供信息的权威性, 以上数据仅供参考交流研究之用。