

## 果胶酶 ; Pectinase

产品编号 : MB3066

质量标准 : 3 万 U/g

包装规格 : 10G/25G

产品形式 : 粉末

### 基本信息

CAS No.	9032-75-1
储存条件	2-8℃, 避光防潮密闭干燥
酶活定义	1 克酶粉或 1ml 酶液在 50℃, PH3.5 的条件下, 每小时催化果胶水解产生 1ug 半乳糖醛酸的酶量为 1 个酶活力单位
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 :** 果胶酶水解果胶, 果胶是细胞壁的组成部分。它们可以攻击甲基酯化果胶或去酯化果胶。它是果胶酶活性的来源, 也含有纤维素酶和半纤维素酶活性。

### 物理性状及指标 :

外观 : .....黄色粉状

**储存条件 :** 2-8℃, 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。用于植物原生质体中裂解细胞壁, 用在细胞各器官分离之前。

### 使用方法推荐

一: **储存液的配制, 用于细胞培养相关实验 :** 如用于细胞实验, 请配制成液体之后用 0.22um 过滤后再加入细胞。

二: **储存液的保存 :** 建议现配现用, 液体不是很稳定; 也可分装成单次用量, 2 年稳定。避免反复冻融。

### 【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。

### 参考文献 :

1. Effects of different carbon sources on the synthesis of pectinase by *Aspergillus niger* in submerged and solid state fermentations.
2. Production and characterization of thermostable xylanase and pectinase from *Streptomyces* sp. QG-11-3.
3. Enhanced production of pectinase by *Bacillus* sp. DT7 using solid state fermentation.