



蜗牛酶 Snailase

产品货号: S6045-1

储存条件: 2-8°C

产品描述

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

为了您的安全和健康, 请穿实验服并戴一次性手套操作。

本品仅用于实验研究。

