



干酪素

货号: C9290

规格: 500g

保存: 常温保存, 有效期 5 年。

产品参数:

CAS: 9000-71-9

英文名称: Casein

别名: 酪氨酸 酪蛋白 酪素 酪朊 酪胶 奶酪素

外观(性状): 白色至浅黄色粉末

纯度: 总氮 $\geq 13.5\%$

溶解性: 10mg/ml 25%氨水

产品说明:

可用于生化研究, 配制生物培养基, 也可作为增稠剂、乳化剂、稳定剂等

干酪素性状: 白色无定形粉末或颗粒。是一种含磷复合蛋白。经电泳分析有不少于 20 中的磷蛋白组分, 主要成分为 **a**-酪蛋白和 **b**-酪蛋白。干粉无臭, 无味。有吸湿性。干燥时性质稳定, 潮湿时易变坏。溶于碱性水溶液, 溶于浓盐酸呈浅紫色, 几乎不溶于水和非极性有机溶剂。相对密度 1.25-1.31, 等电点 4.7。

制备方法:

(1) 新鲜牛奶脱脂, 加酸(乳酸、乙酸、盐酸或硫酸), 将 pH 调至 4.7, 使干酪素微胶粒失去电荷而凝固沉淀。用这种方法得到的干酪素称为酸酪蛋白。

(2) 将牛奶与粗制凝乳酶作用, 形成凝固沉淀物, 称为粗制凝乳酶酪蛋白, 呈白色粒状。凝乳酶酪蛋白比酸酪蛋白的灰分含量高。

干酪素用途: 本身可用于生化研究, 配制生物培养基, 也可作为增稠剂、乳化剂、稳定剂等, 可用于食品当中。由其作为原料生产的其他产品有: 水解干酪素用于细菌培养; 水解酪蛋白(0.2%), 用于鸡胚、鼠肾等一般细胞的培养; 水解酪蛋白琼脂用于测定微生物对抗菌药物的敏感性, 是血琼脂和巧克力琼脂的基础; 胰酪胨是一种常用的细菌培养基的成分。

干酪素毒性: 天然食品, 无毒。

注意事项:

1. 产品信息仅供参考, 如有疑问请致电 400-968-6088 咨询。
2. 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。请勿存放于普通住宅区。
3. 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。