

酪氨酸酶

货号: T8830

规格: 25KU

保存: -20℃保存, 有效期 1 年。

产品参数:

CAS: 9002-10-2

英文名称: Tyrosinase

别名: 陈干酪酵素, 酪氨酸酶; 多聚苯酚氧化酶; 儿茶酚氧化酶; 酪氨酸酶(蘑菇); 多酚氧化酶

外观(性状): 白色至褐色冻干粉末

最适温度: 25℃

最适 PH: 6.0~7.0

来源: Mushrooms (*Agaricus bisporus*)

酶活/效价: ≥ 500 units/mg protein

溶解性: 1 mg/mL in water

产品说明:

可催化含酚基化合物(如酪氨酸、酚类化合物等)氧化成醌的酶。此类酶广泛存在于自然界, 植物中分布很广, 如马铃薯、茶叶、漆树乳汁中含量相当高。高等动物的皮肤、毛发、角膜中的黑色素也是由于此酶氧化酪氨酸所生成的产物。蘑菇等菌类及其他微生物中也产生此类酶。通常从野蘑菇中提取, 系生物催化剂之一, 含有铜离子的蛋白质。等电点 < 5.0 ; 含氮量约 13.6%。含铜量约 0.25%。紫外吸收峰在 273nm 和 330nm 处。

用途: 它催化酪氨酸氧化成多巴和多巴进一步氧化成能产生黑色素的前体物—多巴醌。

活力定义:

在含有 L-二羟苯丙氨酸或儿茶酚和 L-抗坏血酸的 3ml 反应混合液中, 在 pH 值 6.5, 25℃ 时, 每 1min 内 ΔA_{265} 变化为 0.001 为一个酶活单位。

注意事项:

1. 我司生产的生化试剂如无特殊标注, 基本为非无菌包装, 若用于细胞实验, 请提前做好预处理。
2. 一旦配成溶液, 请分装保存, 避免反复冻融造成的产品失效。
3. 产品信息仅供参考, 如有疑问请致电 400-968-6088 咨询。
4. 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。
5. 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。

