产品规格

1g / 5g

产品信息

中文名称：果胶酶

英文名称：Pectolyase

别称：果胶酶

产品货号：QC1119

CAS 号：9032-75-1

分子式: N/A

分子量：N/A

熔点：N/A

闪点：N/A

纯度：50 万 U/g

储存/运输：4℃/RT

保质期：3 年

产品简介

果胶酶（Pectolyase）是一种特异性降解果胶的酶混合物，能够水解植物细胞壁中的果胶多糖（如多聚半乳糖醛酸）。该酶广泛应用于植物原生质体制备和组织培养研究。在实验中，果胶酶（Pectolyase）通常以 0.1-1%的浓度在 25℃下孵育 1-2 小时，配合纤维素酶使用可获得高质量的原生质体。该酶的最适 pH 为 3.5-5.5 (柠檬酸缓冲液)，在低温 (4℃) 下稳定。储存时建议-20℃保存，避免反复冻融。此外，果胶酶（Pectolyase）还可用于食品工业（如果汁澄清和葡萄酒酿造），通过降解果胶提高产品的稳定性和口感。

注意事项

1、产品用途声明：本产品仅限于科研使用，严禁用于医药、临床诊断或治疗，以及食品、化妆品等非科研领域。

2、安全操作要求：为保障实验安全，操作时请穿戴实验服、一次性手套及口罩，并在符合标准的实验环境下使用。

3、实验影响因素说明：实验结果可能受操作条件、样本状态等因素影响，本公司仅对产品质量负责，不承担其他连带责任。

4、储存与处置规范：请按照产品说明储存，避免高温、潮湿或强光环境；废弃时需依照实验室废弃物处理标准执行。

5、产品信息说明：本公司部分产品信息综合整理自公开文献、内部研究及客户反馈，不保证其准确性和完整性，仅限科研参考。

6、使用建议：本品为常规生化试剂，应用广泛。具体实验方案请参考相关专业文献。