

脂肪氧化酶说明书

中文名称：脂肪氧化酶

英文名称：Lipoxidase from soybean; Linoleate:oxygen
oxidoreductase; Lipoxygenase

其他名称：不饱和脂肪酸氧化还原酶

CAS 号：9029-60-1

分子量：108 kDa (two 54 kDa subunits)

级别：BR

活力: ≥ 50000 units/mg protein

活力定义: One unit will cause an increase in A234 of 0.001 per min at pH 9.0 at 25 ° C when linoleic acid is the substrate in 3.0 ml volume (1 cm light path). One A234 unit is equivalent to the oxidation of 0.12 μ mole of linoleic acid

性状(以下信息仅供参考): 粉末或悬浮液。存在于苜蓿、豌豆、扁豆、等豆科植物中，萝卜及马铃薯中也有，但以大豆中的活性最强。由大豆结晶的脂肪氧化酶，等电点为 5.4。最适 pH 不能简单决定，而是由底物的溶解性左右，一般 pH6.0~3.0，最适温度在 20~30°C 之间。

用途: 本品仅供科研，不得用于其它用途。(以下用途仅供参考)脂肪氧化酶可催化分子氧，对具有戊二烯 1, 4 双键的油脂发生氧化，形成氢过氧化物。氢过氧化物氧化蛋白质分子的巯基 (-SH) 形成二硫键 (-S-S-) 并能诱导蛋白质分子聚合，使蛋白质分子变得更大。脂



肪氧化酶可通过偶合反映破坏胡萝卜的双键结构，从而起到漂白、改善色泽的作用

保存：2~8℃