

多酚氧化酶(菌菇)说明书

中文名称：多酚氧化酶(菌菇)

英文名称：Polyphenol oxidase; Tyrosinase from mushroom; Catechol
Oxidase; Monophenol Monooxygenase; Monophenol,
dihydroxyphenylalanine:oxygen oxidoreductase

其他名称：酪氨酸酶；酪氨酸酶；多聚苯酚氧化酶；儿茶酚氧化
酶

CAS 号：9002-10-2

级别：BR

比活力: ≥ 500 units/mg protein

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

最佳 PH: 6.0~7.0

性状(以下信息仅供参考): 粉末。一类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。分子量约 128 KDa 。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。催化作用适宜温度 25℃。

用途: 本品仅供科研, 不得用于其它用途。(以下用途仅供参考)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。

保存：-20℃