



酪氨酸酶(进口)

Tyrosinase from mushroom

产品货号: D13047

产品规格: 25KU

保存条件: -20°C保存

产品描述:

酪氨酸酶的 N 端与 C 端分别有一个β-折叠 (Secsine 部分的黄色元件), N 端与 C 端之间有数个α-螺旋, 这样的结构有利于酪氨酸酶形成活性中心。

酪氨酸酶(tyrosinase, EC 1.14.18.1) 广泛分布于微生物、动植物及人体中, 在植物中, 酪氨酸酶一般称为多酚氧化酶; 在昆虫中, 一般称为酚氧化酶; 在微生物和人体中, 称为酪氨酸酶。酪氨酸酶是生物体合成黑色素、果蔬褐变的关键酶, 在昆虫蜕皮时的鞣化过程和伤口愈合中起重要作用, 细菌的黑色素能保护细菌细胞和孢子免受紫外线的伤害。酪氨酸酶具有单酚酶和二酚酶双重催化功能, 在单酚酶的作用下, 酪氨酸被羟基化成 L-多巴(L-DOPA), 在二酚酶的作用下, LDOPA 被氧化生成多巴醌, 多巴醌再经过一系列的反应之后生成黑色素。酪氨酸酶表现异常, 有可能出现黑色素瘤及早发性老年痴呆疾病等, 黑色素异常生成造成的色素沉着是动物衰老及果蔬褐变的重要表现。酪氨酸酶抑制剂应用广泛, 涉及美容保健、色素型皮肤病治疗、病虫害防治以及食品保鲜等多个领域。

产品性质:

CAS:	9002-10-2
MDL:	MFCD00082118
分子量:	≈128 KDa
级别:	BR
外观/性状:	lyophilized powder
活性:	≥1000 unit/mg solid
酶活性定义:	One unit causes an increase in the absorbance at 280nm of 0.001 per minute at 25°C, PH 6.5, using L-tryosine as substrate.
适宜温度:	25°C
最佳 PH:	6.0 ~ 7.0
来源:	菌菇