

果胶酶提取试剂

产品简介

天然果胶类物质以原果胶、果胶(Pectin)、果胶酸的形态广泛存在于植物的果实、根、茎、叶中，是细胞壁的一种组成成分，它们伴随纤维素而存在，构成相邻细胞中间层粘合物，使植物组织细胞紧紧黏结在一起。果胶酶(Pectinase)是一类分解果胶质酶类的总称，实质是多聚半乳糖醛酸水解酶，包括原果胶酶，果胶酯酶，多聚半乳糖醛酸酶和果胶裂解酶四大类，广泛存在于植物果实和微生物中，主要用于食品、酿酒、环保、医药、纺织及日化用品行业。

果胶酶提取试剂主要用于提取植物组织或果实中的果胶酶，500ml 可提取 160 次样本左右。该试剂仅用于科研领域，不适用于临床诊断或其他用途。

产品组成

名称 \ 编号	ADS073CS0	Storage
果胶酶提取试剂	500ml	RT
使用说明书	1 份	

自备材料

- 1、蒸馏水
- 2、实验材料：桃子、李子、苹果、杏等果实或其他植物组织
- 3、电子天平、水果刀或剪刀、研钵或匀浆器、试管或离心管、离心机

操作步骤(仅供参考)

- 1、取果实或其他植物组织，洗净，擦干，称取剪碎的新鲜样品 3g，置于提前 4℃预冷的研钵或匀浆器。
- 2、加入 3ml 4℃预冷的果胶酶提取试剂，充分研磨或匀浆后转入离心管或试管。
- 3、4℃ 10000g 离心 10min，留取上清液，即为果胶酶粗提液。

注意事项

- 1、果胶酶提取试剂应密闭保存，避免有效成分挥发。
- 2、试剂开封后请尽快使用，以防影响后续实验效果。
- 3、为了您的安全和健康，请穿实验服并戴一次性手套操作。

有效期：24 个月。常温运输和保存。

