

Snailase 蜗牛酶

产品编号	产品名称	包装规格
NBS8050-1g	Snailase 蜗牛酶	1g
NBS8050-5g	Snailase 蜗牛酶	5g
NBS8050-25g	Snailase 蜗牛酶	25g

【温馨提示】：蜗牛酶作为一种混合酶（粗制酶），应用范围非常广泛（包括植物、真菌和酵母细胞壁的消化），针对不同样本类型，适宜的酶工作浓度、酶工作缓冲液，消化时间等都会有显著差异，以及是否需组合其他的工具酶（比如：纤维素酶 R-10，崩溃酶，溶壁酶）使用，请初次使用本品的用户，务必参考文献或设置不同条件来摸索适宜的酶工作条件。

产品简介：

蜗牛酶（Snailase），是从蜗牛嗦囊和消化道提炼和制备的一种混合酶，含纤维素酶、半纤维素酶、果胶酶、淀粉酶、脱羧酶、蛋白酶等 20 多种酶，能够用于酵母细胞壁的溶解，广泛用于细胞生物学和基因工程学研究。还能用作饲料添加剂，提高饲料的消化率；也可用作果汁澄清、果酱制作。

保存条件：

2-8℃干燥保存，2 年有效。

酶活性鉴定方法：

将蜗牛酶溶解于 SED 缓冲液，配制 10mg/ml 的浓度。取 1ml 处理好的酵母悬液，加入 250μl（10mg/ml）的蜗牛酶，混匀后于 30℃酶解 2h。

SE 缓冲液：1M 山梨醇，25mM EDTA, pH 8.0；

SED 缓冲液：19ml SE 缓冲液加入 1ml DTT；

酶活性鉴定结果：

破壁率：pH5.8 ~ 7.2 等渗的山梨醇溶液中，每 g 细胞经 30 ~ 40mg 酶在 37℃酶解 1h，即可溶解细胞壁，破壁率 80 ~ 90%以上。

破壁活性：每 μg 的酶，30℃，2h 内可有效降解 1.28×10^6 个酵母细胞。

不同酶量对相同酵母细胞的破壁作用：以 6.2×10^8 个酵母细胞为研究对象，随酶量的增加，更多的酵母被消化。1h 内，80 μ g 时酶的作用效率越高，800 μ g 时被消化的酵母越多。

酶活性持续性：连续时间抽样后经浊度和蛋白浸出量分析表明，30 $^{\circ}$ C，1h，酶活性具有持续活性。

注意事项：

1. 为了您的安全和健康，请穿实验服并戴一次性手套操作。

本产品仅用于生命科学研究，不得用于医学诊断及其它用途！