



本PDF文件由

免费提供, 全部信息请点击[12650-88-3](#), 若要查询其它化学品请登录[CAS号查询网](#)如果您觉得本站对您的学习工作有帮助, 请与您的朋友一起分享:) [爱化学www.ichemistry.cn](#)

CAS Number:12650-88-3 基本信息

中文名: 溶菌酶

英文名: Lysozyme

Lysozyme from chicken egg white;
别名: Mucopolysaccharide N-acetylmuramoylhydrolase;
Muramidase

分子式: $C_{15}H_{20}O_4$

CAS登录号: 12650-88-3

EINECS登录号: 235-747-3

安全信息

安全说明:
S22: 不要吸入粉尘。
S24/25: 防止皮肤和眼睛接触。

CAS#12650-88-3化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)

萨恩化学技术(上海)有限公司 专业从事**12650-88-3**及其他化工产品的生产销售 021-58432009

生工生物(上海)有限公司 溶菌酶专业生产商、供应商, 技术力量雄厚 800-820-1016 / 400-821-0268

供应商信息已更新且供应商的链接失效, 请登录爱化学 [CAS No. 12650-88-3](#) 查看

若您在此化学品供应商, 请按照[化工产品收录](#)说明进行免费添加

其他信息

产品应用:	溶菌酶(12650-88-3)的用途: 酶制剂; 防腐剂。 主要用于牛奶的“人奶化”(尤其是在欧洲)。人奶与牛奶之间的主要不同之处是溶菌酶的含量, 加入溶菌酶可使牛奶更适合于婴儿食用。此外, 对牛奶兼有杀菌和增强双歧杆菌生长能力的作用。在每吨牛奶中加入0.05~0.1mg溶菌酶, 37℃保温3h, 可使牛奶中的双歧杆菌含量与人奶几乎无区别, 从而保证婴儿肠内双歧杆菌的良好繁殖。 用于鱼子酱、清酒、香肠、奶油、水产品、冰淇淋等, 有防腐作用。在半硬干酪中加入0.001%, 可抑制丁酸菌繁殖并防止香味物质丁酸的损失和阻止延时产气。与蔗糖脂肪酸酯合用, 有明显增效作用。
生产方法及其他:	溶菌酶(12650-88-3)的制法及来源: 天然品存在于鸡蛋等蛋白中。 将蛋白用室温以下的碱性水溶液或盐水处理后再用离子交换树脂吸附抽提后用1mol/L氯化钠洗脱液分次多级洗脱而得。得率约2%(以干蛋白原料计, 含量可达2.5%)。一般商品再经盐酸化处理, 以供食品之用。

相关化学品信息

[对二乙氧基苯](#) [122409-34-1](#) [4-\(三氟甲氧基\)苯甲酰基乙腈](#) [1,1'-二乙酰基二茂铁](#) [122823-24-9](#) [129338-85-8](#) [托特罗定](#) [125709-31-1](#) [硫酸氧化亚铅](#) [五水合硫酸羟铅](#) [126058-00-2](#) [120461-99-6](#) [活性翠蓝KN-G](#) [氟化铵](#) [128255-46-9](#) [氰化亚金钾](#) [锡价格](#) [氯吡脞](#) 496