

## Papain

### 木瓜蛋白酶

产品编号	产品名称	规格
BS190-5g	木瓜蛋白酶	5g
BS190-25g	木瓜蛋白酶	25g

#### 产品简介:

木瓜蛋白酶是番木瓜中含有的一种低特异性蛋白水解酶，广泛地存在于番木瓜的根、茎、叶和果实内，其中在未成熟的乳汁中含量最丰富。它在酸性、中性、碱性环境下均能分解蛋白质。微有吸湿性，溶于水和甘油，水溶液为无色或淡黄色，有时呈乳白色。几乎不溶于乙醇、氯仿和乙醚等有机溶剂。木瓜蛋白酶是一种含巯基(-SH)肽链内切酶，具有蛋白酶和酯酶的活性，有较广泛的特异性，对动植物蛋白、多肽、酯、酰胺等有较强的水解能力，但几乎不能分解蛋白脲。

别名：番木瓜酶；木瓜酶；

CAS: 9001-73-4

溶解性：40 mg/ml in Water

外观（性状）：白色粉末

储存条件：4°C

单位：瓶

有效期：2年

#### 应用:

用于细胞培养实验中分解细胞，其对组织更有效和更少的损伤；在免疫学中，被用于将免疫球蛋白（即抗体）的 Fc 片段（可结晶）和 Fab 片段（抗原结合）切割开。

#### 使用方法:

根据实际需要参阅相关文献配制和使用。

#### 注意:

- 1、本产品仅供科研使用，请勿用于医药、临床诊断或治疗，食品及化妆品等用途
- 2、为了您的安全和健康，请穿实验服并戴一次性手套操作。