

# 脂氧酶(大豆)

*Lipoxydase from Soybean*

产品图片未找到

## 产品基本信息

属性	值
化学名称	Lipoxydase from Soybean
中文名称	脂氧酶(大豆)
CAS 号	9029-60-1
分子式	
分子量	
纯度	≥96%

## 产品说明

产品名称: 脂氧酶 (大豆)

化学名称: Lipoxydase from Soybean

CAS 号: 9029-60-1

纯度:  $\geq 96\%$

### 1. 产品概述与化学特性

脂氧酶 (大豆) 是一种来源于大豆的氧化还原酶, CAS 号为 9029-60-1。该酶在自然界中广泛存在于植物中, 尤其在豆科植物中含量较高。其化学结构为蛋白质, 具有高度特异性催化多不饱和脂肪酸 (如亚油酸、亚麻酸) 氧化的能力。本产品纯度  $\geq 96\%$ , 适用于科研和工业应用。

### 2. 生物化学功能与重要性

脂氧酶在生物体内主要催化多不饱和脂肪酸的氧化反应, 生成氢过氧化物。这一过程在植物的防御机制、信号传递以及风味物质合成中起关键作用。此外, 脂氧酶还参与脂质代谢和氧化应激反应, 是研究植物生理学和食品化学的重要工具酶。

### 3. 主要应用领域与具体用途

脂氧酶 (大豆) 广泛应用于食品、医药和科研领域。在食品工业中, 它用于面包制作以改善面团质地, 也可用于风味物质的合成。在医药领域, 脂氧酶及其产物是研究炎症和氧化应激的模型分子。科研中, 该酶常用于酶动力学研究和脂质氧化机制的探索。

### 4. 储存条件与使用建议

本品应储存于  $-20^{\circ}\text{C}$ , 避免反复冻融以保持酶活性。使用前建议在冰上解冻, 并避免长时间暴露于室温。反应体系中需严格控制 pH (通常为 6.5-9.0) 和温度 ( $20-37^{\circ}\text{C}$ ), 以获得最佳酶活。

### 5. 质量控制与安全信息

本产品经 SDS-PAGE 和活性检测验证, 纯度  $\geq 96\%$ 。使用时需穿戴防护装备, 避免直

接触皮肤或眼睛。如不慎接触，立即用大量清水冲洗并就医。本品仅供科研和工业用途，不可用于诊断或治疗。

以上信息仅供参考，具体实验条件需根据实际需求调整。