

【作者】	杜开书, 柴立英, 郎剑锋
【单位】	河南科技学院植物保护系, 河南新乡
【卷号】	34
【发表年份】	2006
【发表刊期】	23
【发表页码】	6132 - 6133
【关键字】	意大利蜜蜂蛹; 超氧化物歧化酶(SOD); 提取
【摘要】	以意大利蜜蜂蛹冻干粉为研究材料, 经提取、盐析、浓缩、透析和DEAE纤维素离子交换柱层析等纯化步骤, 获得了一种超氧化物歧化酶(SOD)。该酶蛋白结晶呈菱形, PAGE法显示为均一的蛋白谱带。在相同时间内, 测定了pH值、温度对该酶活力的影响。结果表明: 意大利蜜蜂蛹中SOD在pH值为8.3时, 酶活力最高, pH值高于或低于8.3时, 酶活力均有明显下降; 温度在25℃左右时, 该酶活力最高, 40℃时保持活力在80%以上, 到90℃时没有活力, 说明意大利蜜蜂蛹SOD是一种比较耐热的酶, 这为SOD的提取提供了新酶源。
【附件】	 PDF下载 <input type="button" value="PDF阅读器下载"/>

关闭