

نام محصول:

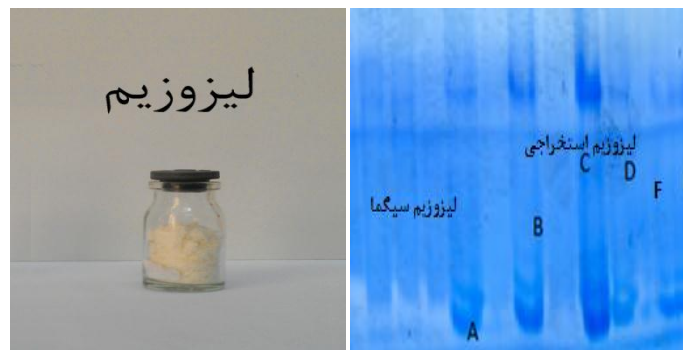
لیزوزیم سفیده ی تخم مرغ (lysozyme from chicken of egg white)

حالت ماده: پودر

رنگ ماده : سفید

روش تولید: استخراج توسط سفیده ی تخم مرغ و تخلیص بوسیله ی جاذب بنتونیت بهبود یافته

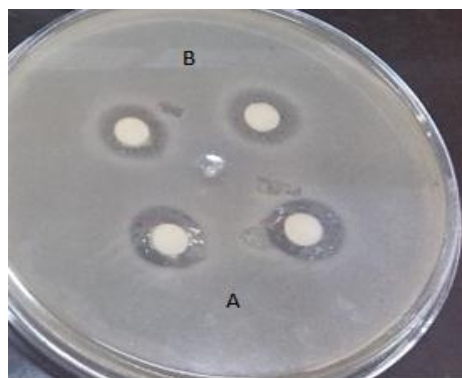
اکتیویته: ۷۰ درصد (28000units/mg protein)



(ب)

(الف)

شکل (۱): (الف): الگوی الکتروفورزدر زمان های مختلف (چاهک A لیزوزیم سیگما، چاهک B ۱ ساعت، چاهک C ۲ ساعت، چاهک D ۴ ساعت، چاهک E, F ۸ ساعت)، (ب): نمونه خشک شده ی لیزوزیم استخراجی



شکل (۲): وجود لیزوزیم بر روی محیط کشت حاوی باکتری باسیلوس A: لیزوزیم سیگما و B لیزوزیم استخراجی

صفحه داده های مربوط به آنزیم لیزوزیم:

خواص فیزیکی :

قابلیت حل شدن در آب: محلول

ساختمان مولکول: بیضی شکل

حالت سمی و خطرات سلامتی محصول: غیر سمی و آلرژی زا

نام محصول:

لیزوزیم یا مورامیداز

توصیف محصول:

متشکل از ۱۲۹ اسیدآمین، شامل دو زیر ساختار آلفا و بتا و ۴ پیوند دی سولفید

سویسترای محصول:

هیدرولیزکننده دیواره‌ی پپتیوگلیکان باکتری (گرم مثبت ولی در گرم منفی با اضافه کردن ادتا(EDTA)) صورت میگیرد.

نحوه ی عملکرد محصول:

هیدرولیز کننده‌ی پیوند  $\beta(1-4)$  بین n-استیل مورامیک اسید و n-استیل گلوکزآمیندر دیواره‌ی پپتیوگلیکان باکتری

PH ایزوالکتریک و ایتیمم فعالیت آن:

دارای pH ایزوالکتریک ۱۱ بوده و ایتیمم فعالیت آن ۹/۲ است

کاربرد آن:

جایگزین نگهدارنده‌های شیمیایی و به عنوان آنتی باکتریال طبیعی در صنایع غذایی، دارویی و مهندسی بافت

نحوه‌ی خشک کردن و محل نگهداری:

فریز درایر OPERON، یخچال  $^{\circ}\text{C}$  فریزر ۲۰- مدل FNE- 29480

جدول زمانبندی تحویل ماده

۳	۲	۱	زمان (ماه) موضوع
			خرید مواد اولیه
			تولید مواد و محصولات
			کنترل کیفی
			تحویل ماده