

FICHE TECHNIQUE

Révisée le 09/01/2025.

Réf : AE02

0.5g

Lysozyme

Stockage : Conserver à -20°C pendant un an

Description :

Le lysozyme est une enzyme qui hydrolyse les liaisons glycosidiques $\beta(1\rightarrow4)$ entre l'acide N-acétylmuramique et les résidus de N-acétyl-D-glucosamine dans le peptidoglycane, constituant principal des parois cellulaires des bactéries à Gram positif. Cette action provoque la lyse et la mort des cellules, faisant du lysozyme un agent antimicrobien clé, notamment présent dans la salive, le lait humain et le mucus.

Propriétés :

- Très efficace contre les bactéries à Gram positif.
- Utilisé à une concentration typique de 0,1 à 1 mg/mL.
- Activité optimale à un pH de 6,2, mais actif sur une large gamme de valeurs de pH.

Source : Purifié à partir du blanc d'œuf de poule.

Applications :

- Utilisé pour lyser les cellules bactériennes lors de l'extraction d'ADN et d'ARN.
- Aide à l'étude de la structure et de la composition des parois cellulaires.
- Agit comme conservateur doux dans les produits alimentaires grâce à ses propriétés antibactériennes.
- Utilisé dans la préparation de sphéroplastes à partir de levures et de bactéries.