

研究论文

蕨菜多酚氧化酶的酶学性质

陈乃富

皖西学院生物系

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 2004-2-20 10:37:00 接受日期

摘要 研究了蕨菜 [*Pteridium aquilinum*(L.)Kuhn var.*latiusculum* (Desv.) Underw.] 多酚氧化酶的动力学性质, 结果表明: 以邻苯二酚为底物, 该酶最适pH为7.4, 最适温度为25℃, 60℃以上使酶迅速失活, 动力学方程 $v=619.08 [S] / (0.031 + [S])$, Vc、异Vc钠、NaHSO₃、L.Cys可完全抑制酶活性, 饱和NaCl能显著抑制酶活性, 蔗糖、SDS对酶有激活作用。该酶能催化邻苯二酚、焦性没食子酸氧化, 但对焦性没食子酸亲和力更强。

关键词 [蕨菜](#) [多酚氧化酶](#) [动力学特性](#)

分类号

DOI:

通讯作者:

作者个人主页: 陈乃富

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF](#) (566KB)
- ▶ [\[HTML全文\]](#) (0KB)
- ▶ [参考文献\[PDF\]](#)
- ▶ [参考文献](#)

服务与反馈

- ▶ [把本文推荐给朋友](#)
- ▶ [加入我的书架](#)
- ▶ [加入引用管理器](#)
- ▶ [引用本文](#)
- ▶ [Email Alert](#)
- ▶ [文章反馈](#)
- ▶ [浏览反馈信息](#)

相关信息

- ▶ [本刊中 包含“蕨菜”的 相关文章](#)
- ▶ 本文作者相关文章
 - [陈乃富](#)