



- 辣根过氧化物酶的提取
- 辣根过氧化物酶的纯化
- 辣根过氧化物酶的应用
- 辣根过氧化物酶的发展前景

CHAPTER





辣根过氧化物酶的来源和特性



辣根过氧化物酶主要来源于辣根植物的根部，是一种天然的、具有高活性的氧化还原酶。



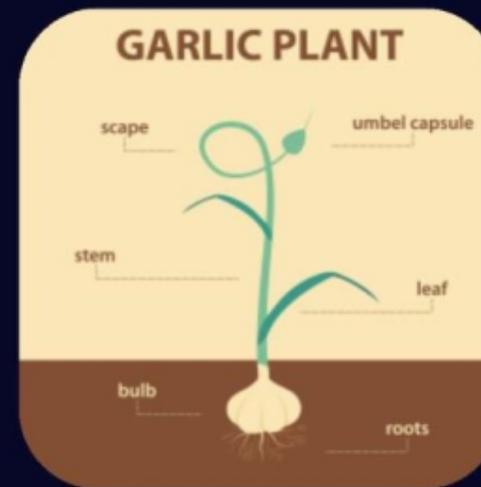
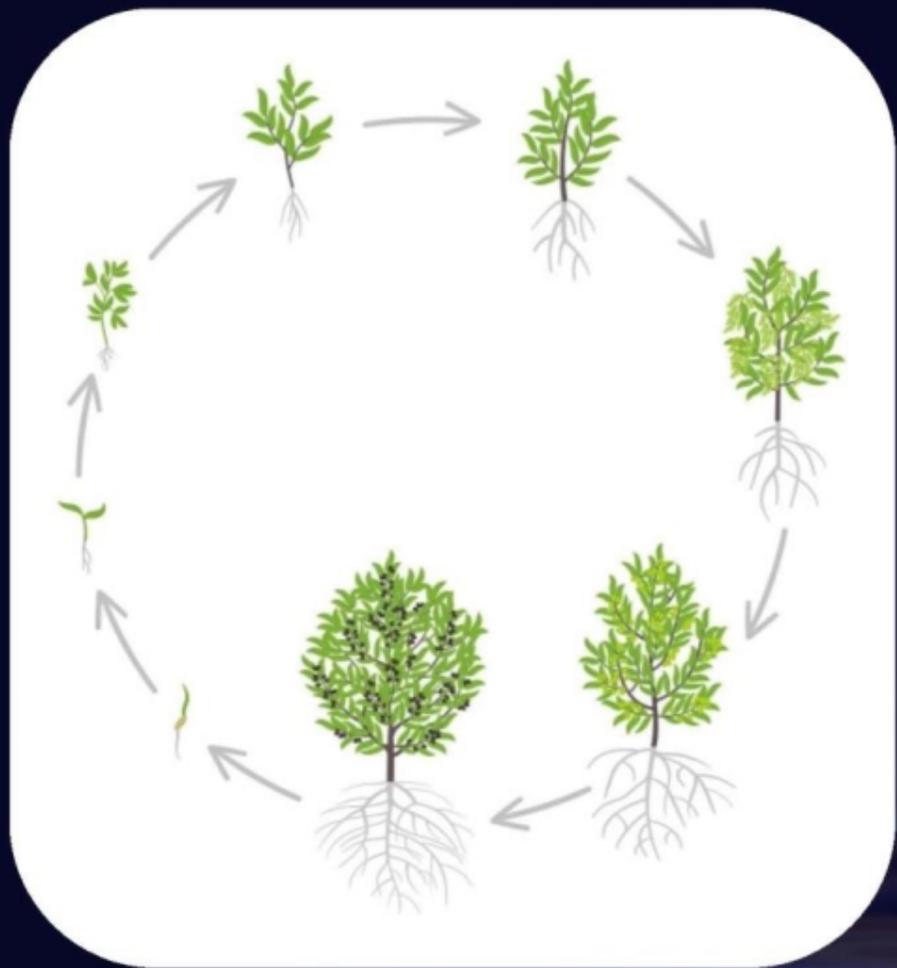
辣根过氧化物酶具有高度的稳定性，能够在广泛的pH和温度范围内保持活性。



它是一种含铜酶，通过催化过氧化氢的分解来发挥其生物学功能。



辣根过氧化物酶的生物学功能





辣根过氧化物酶的应用领域



在食品工业中，辣根过氧化物酶被用作天然防腐剂，能够延长食品的保质期，防止食品腐败和变质。



在医疗领域，辣根过氧化物酶可用于治疗烧伤、溃疡和炎症等疾病，其抗菌和抗炎活性有助于伤口愈合和减轻疼痛。



此外，辣根过氧化物酶还可用于环保领域，如污水处理和去除有毒物质等。

CHAPTER





提取材料准备

01



新鲜辣根



02



溶剂



03

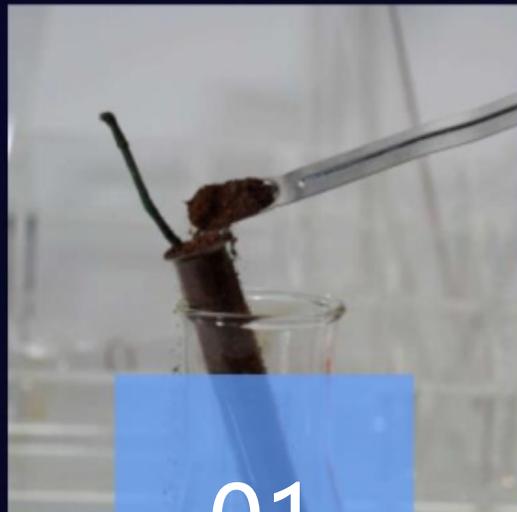


实验器材

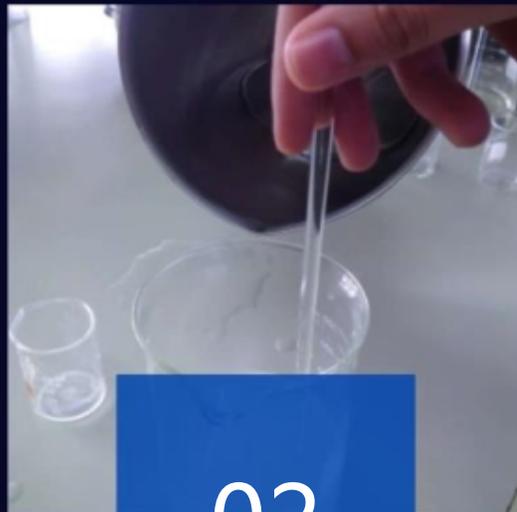




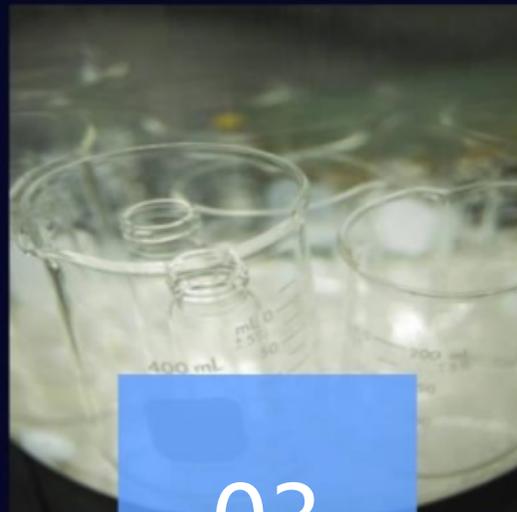
提取方法和步骤



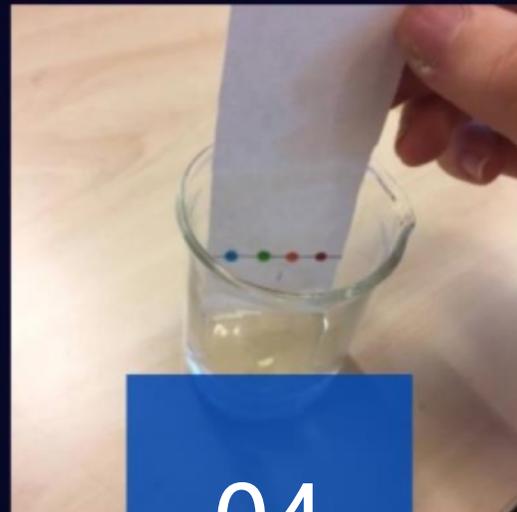
01



02



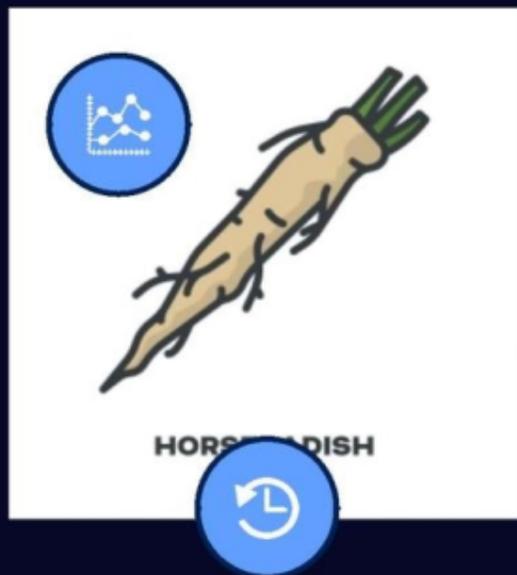
03



04



提取过程中的注意事项



CHAPTER



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/516220000242010132>