



ЛИЗОЦИМ

ЛИЗОЦИМ, фермент класса гидролаз, катализирующий расщепление b-1→4-гликозидных связей между остатками N-ацетилмурамовой кислоты и N-ацетилглюкозамина в полисахаридных цепях пептидогликана (муреина) клеточной стенки бактерий, вызывая их гибель. Содержится в тканях разл. органов и биологич. жидкостях подавляющего большинства животных и во многих растениях, в некоторых микроорганизмах; выполняет функцию неспецифич. антибактериального барьера. У человека наиболее богаты Л. лейкоциты и слёзная жидкость. В большом количестве содержится в белке куриного яйца. В тканях животных Л. локализован гл. обр. в лизосомах. Молекулярная масса Л., выделенного из разных источников, колеблется в широких пределах. В мед. практике Л. используют в качестве антисептич. средства, в пищевой пром-сти – для консервирования некоторых продуктов питания.