

Native Mandeln β -Glucosidase

Cat. No. NATE-0769

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

β -Glucosidase ist an der Hydrolyse von β -glycosidischen Bindungen beteiligt, die Kohlenhydratreste in β -D-Glycosiden verbinden. Sie wandeln Cellobiose und Cellooligosaccharide, die von den Endo- und Exoglucanasen produziert werden, in Glukose um.

Anwendungen

β -Glucosidase wird auch in der Synthese von Glucosiden und Fucosiden mit verschiedenen potenziellen Anwendungen in der pharmazeutischen, kosmetischen und Detergentienindustrie, der hydrolytischen Entfernung der Aglykon-Einheit von Flavonoid- und Isoflavonoid-Glycosiden, der Geschmacksverstärkung von Fruchtsäften und Wein sowie der Biosynthese von Oligosacchariden eingesetzt.

Synonyme

β -Glucosidase; Gentiobiase; Cellobiase; Emulsin; Elaterase; Aryl- β -Glucosidase; β -D-Glucosidase; β -Glucosid Glucohydrolase; Arbutinase; Amygdalinase; p-Nitrophenyl β -Glucosidase; Primeverosidase; Amygdalase; Linamarase; Salicilase; β -1,6-Glucosidase; EC 3.2.1.31; 9001-22-3

Produktinformation

Herkunft

Mandeln

Form

lyophilisiertes Pulver.

EC-Nummer

EC 3.2.1.31

CAS-Nummer

9001-22-3

Molekulargewicht

Mr ~135 kDa

Aktivität

10-30 Einheiten/mg Feststoff; > 2 Einheiten/mg Feststoff

Einheitsdefinition

1 U entspricht der Menge an Enzym, die 1 μ mol Glukose pro Minute bei pH 5,0 und 37 °C (Salicin als Substrat) freisetzt.

Lager- und Versandinformation

Lagerung

2-8°C