Creative Enzymes®

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; Salicilinase; 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 µmol Glukose pro Minute bei pH 5,0 und 37 °C (Salicin als Substrat) freisetzt.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	2-8°C