Creative Enzymes®

Native Orangeenschalen-Pektinesterase

Cat. No. NATE-0537

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Pektinesterase katalysiert die Hydrolyse der Methylester von Pektin, um Pektat und Methanol zu erzeugen.
Anwendungen	Pektinesterase wird verwendet, um Methylester von Pektin zu Pektat und Methanol zu hydrolysieren. Es enthält Pektinmethylesterase und Pektinpektinhydrolase. Dieses Produkt stammt aus Orangenschalen und liegt als gefriergetrocknetes Pulver vor. Es enthält (NH4)2SO4 und Natriumchlorid. Es wurde verwendet, um das Pektinmethylesterase-Gen zu untersuchen. Das Enzym von Creative Enzymes wurde als Standard während der Messung der Pektinmethylesterase-Aktivität in Sanddornsäften verwendet. Es wurde bei der Hydrolyse von Zellwandpektinen verwendet, während Phyllotaxis in Arabidopsis untersucht wurde. Es wurde auch verwendet, um die Pektinhydrolyse (unter Verwendung eines Ultraschallmessgeräts) zur Überwachung biologischer Prozesse zu katalysieren.
Synonyme	Pektinesterase; EC 3.1.1.11; Pektin-Demethoxylase; Pektin-Methoxylase; Pektin-Methylesterase; Pektase; Pektin-Methylesterase; Pectinoesterase; Pektin-Pectylhydrolase; 9025-98-3

Produktinformation

Herkunft	Orangenschale
Form	lyophilisiertes Pulver; Enthält (NH4)2SO4 und Natriumchlorid
EC-Nummer	EC 3.1.1.11
CAS-Nummer	9025-98-3
Aktivität	> 150 Einheiten/mg Protein
Einheitsdefinition	Eine Einheit setzt 1,0 Mikroäquivalente von Säure aus Pektin pro Minute bei pH 7,5 und 30 °C frei.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	2-8°C