Creative Enzymes®

Xylanase 2, thermostabil, rekombinant

Cat. No. NATE-0737

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Xylanase ist der Name einer Enzymklasse, die das lineare Polysaccharid Beta-1,4-Xylan in Xylose abbaut und somit Hemicellulose, einen der Hauptbestandteile von Pflanzenzellwänden, zersetzt. Insofern spielt es eine wichtige Rolle bei Mikroorganismen, die auf pflanzlichen Quellen gedeihen, um pflanzliche Materie in verwertbare Nährstoffe abzubauen. Xylanasen werden von Pilzen, Bakterien, Hefen, marinen Algen, Protozoen, Schnecken, Krebstieren, Insekten, Samen usw. produziert (Säugetiere produzieren keine Xylanasen).
Anwendungen	Die Expression von Xylanase 2 wurde in Trichoderma reesei induziert, wenn es in Gegenwart von Xylan, Xylobiose, Sophorose und Cellobiose gezüchtet wurde.
Synonyme	EC 3.2.1.8; endo-(1→4)-β-xylan 4-xylanohydrolase; endo-1,4-xylanase; xylanase; β-1,4-xylanase; endo-1,4-xylanase; endo-β-1,4-xylanase; endo-1,4-β-D-xylanase; 1,4-β-xylan xylanohydrolase; β-xylanase; β-1,4-xylan xylanohydrolase; endo-1,4-β-xylanase; β-D-xylanase; endo-1,4-β-xylanase; 9025-57-4

Produktinformation

Herkunft	E. coli
Form	flüssig; Geliefert als Lösung in 50 mM Tris-HCl, pH 7,5, 100 mM NaCl und 25% Glycerin.
EC-Nummer	EC 3.2.1.8
CAS-Nummer	9025-57-4
Molekulargewicht	mol wt 36 kDa
Reinheit	> 90% (SDS-PAGE)
Konzentration	> 20 mg Protein/mL (Bradford)
Einheitsdefinition	Eine Einheit produziert 1 µmol reduzierenden Zuckers (gemessen als Xylose) aus Xylan pro Minute bei pH 5,8 bei 70 °C.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	2-8°C