

Native *Thermus brockianus* β -Galactosidase

Cat. No. NATE-0298

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

β -Galactosidase, auch genannt beta-gal oder β -gal, ist ein Hydrolase-Enzym, das die Hydrolyse von β -Galactosiden in Monosaccharide katalysiert. Substrate verschiedener β -Galactosidasen umfassen Gangliosid GM1, Lactosylceramide, Laktose und verschiedene Glykoproteine.

Synonyme

Beta-Galactosidase; Galactosidase; Laktase; β -Laktosidase; Maxilact; Hydrolact; β -D-Laktosidase; S 2107; Lactozym; Trilactase; β -D-Galaktanase; Oryzatym; Sumiklat

Produktinformation

Herkunft

Thermus brockianus

CAS-Nummer

9031-11-2

Optimales pH

Der pH-Bereich liegt bei etwa 4-7, mit einem Optimum von etwa 6,5.

Optimale Temperatur

Die Enzymaktivität ist unter 65°C begrenzt, steigt jedoch mit der Temperatur bis zu 100°C an.

Einheitsdefinition

Eine Einheit (U) wird definiert als die Menge an Enzym, die 1 mmol p-Nitrophenol pro Minute aus pNP-b-Galactosid unter den gegebenen Prüfbedingungen freisetzt.