Creative Enzymes®

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.