Creative Enzymes®

β-Xylosidase, thermostabil, rekombinant

Cat. No. NATE-0789

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Setzt reduzierende Zucker aus Birkenholz-Xylan (X0502) frei, katalysiert auch die Hydrolyse von 4-Methylumbelliferyl-β-D-cellobiosid und 4-Methylumbelliferyl-β-D-glucopyranosid. Dieses Enzym besitzt keine Endo-Xylanase-, Arabinoxylanase- oder β-Glukanase-Aktivitäten. β-Xylosidase unterliegt einer posttranslationalen Glykosylierung, die sich als entscheidend für ihre ordnungsgemäße Aktivität und Stabilität erwiesen hat. Die Deglykosylierung veränderte die optimale Temperatur und den pH-Wert für die Aktivität und verringerte ihre Thermostabilität.
Synonyme	β-Xylosidase; β-Xylosidase, thermostabil; 9025-53-0

Produktinformation

Herkunft	E. coli
Form	flüssig, geliefert als Lösung in 50 mM Tris-HCl, pH 8,0, 100 mM NaCl und 25% Glycerin.
CAS-Nummer	9025-53-0
Molekulargewicht	mol wt 81 kDa
Reinheit	> 20 mg Protein/mL (UV) > 90% (SDS-PAGE)
Aktivität	> 35 Einheiten/mg Protein
Einheitsdefinition	Eine Xylosidase-Einheit produziert 1 µmol o-Nitrophenol pro Minute bei 70°C aus einer 1 mM Lösung von o-Nitrophenyl-β-Xylosid in 50 mM Natriumacetat bei pH 5,8.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	2-8°C