

Chitosanase von *Bacillus* sp. (Lebensmittelqualität)

Cat. No. CHIC-001

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Chitosanase ist eine pulverförmige Chitosanase-Zubereitung, die durch submerse Fermentation eines ausgewählten Stammes des Bakteriums *Bacillus* sp. hergestellt wird. Das Enzym katalysiert den Abbau von Chitosan, einem teilweise oder vollständig de-acetylierten Derivat von Chitin (β -1,4-Homopolymer von N-Acetylglucosamin).

Anwendungen

Chitosanase kann zur Hydrolyse von Chitosan (Deacetylierungsgrad: 40~100%) verwendet werden. Besonders kann es zur Herstellung von Chitosan-Oligosacchariden aus Chitosan eingesetzt werden, die eine Vielzahl von biologischen Aktivitäten aufweisen, wie z.B. immunstimulierende Aktivität, antitumorale Aktivität, antimikrobielle Aktivität usw.

Synonyme

Chitosanase; EC 3.2.1.132; 51570-20-8; Chitosan N-Acetylglucosaminhydrolase

Produktinformation

Form

Weißes oder hellgelbes gefriergetrocknetes Pulver.

Aktivität

200u/g

pH-Stabilität

4,5 bis 8,0.

Optimales pH

4,5 bis 6,0.

Thermische Stabilität

Mehr als 90 % Aktivität bleibt nach 24-stündiger Inkubation bei 40 °C erhalten.

Optimale Temperatur

60°C

Einheitsdefinition

Eine Einheit (U) wird definiert als die Menge an Enzym, die pro Minute bei pH 5,0 und 48 °C ein μ mol reduzierenden Zuckers (gemessen als D-Glucosamin-Äquivalente) aus Chitosan freisetzt.

Lager- und Versandinformation

Lagerung

Das Produkt sollte in einer kühlen, trockenen Umgebung mit Temperaturen unter 25 °C gelagert werden.