Creative Enzymes®

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 µmol 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.