

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-

1/1

Äquivalente) aus Chitosan freisetzt.

Lager- und Versandinformation

Lagerung Das Produkt sollte in einer kühlen, trockenen Umgebung mit Temperaturen unter

25 °C gelagert werden.

Tel: 1-631-562-8517 1-516-512-3133 **Email:** info@creative-enzymes.com