Creative Enzymes®

Native Bacillus sp Chitosanase

Cat. No. NATE-1746

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Chitosanase ist eine pulverisierte 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

Herkunft	Bacillus sp
Aussehen	Weißes oder hellgelbes gefriergetrocknetes Pulver
EC-Nummer	EC 3.2.1.132
CAS-Nummer	51570-20-8
Molekulargewicht	45.000 Da geschätzt durch SDS-PAGE
Aktivität	35.000U/g
pH-Stabilität	Stabil im pH-Bereich von 4,5 bis 8,0
Optimales pH	pH-Bereich von 4,5 bis 6,0
Thermische Stabilität	Mehr als 90 % Aktivität bleibt nach 24-stündiger Inkubation bei 40 °C erhalten.
Optimale Temperatur	60°C
Spezifität	Zeigt hohe Aktivitäten gegen Chitosan-Substrate, die um 40 bis 100 % deacetylisiert sind.
Einheitsdefinition	Die Standardaktivität wird durch die modifizierte Schales-Methode bestimmt. Eine Einheit (U) wird definiert als die Menge an Enzym, die pro Minute ein μmol reduzierenden Zuckers (gemessen als D-Glucosamin-Äquivalente) aus Chitosan bei pH 5,0 bei 48 °C freisetzt. Eine detaillierte Beschreibung der Methode ist auf Anfrage erhältlich.
Hinweise	Arsen: Weniger als 4 ppm. Schwermetalle: Weniger als 10 ppm (als Pb). Coliforme Bakterien: Weniger als 30 koloniebildende Einheiten (KBE) pro Gramm. Salmonellen: Negativ.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Das Produkt sollte in einer kühlen, trockenen Umgebung bei Temperaturen unter 4

Lagerung	Das Produkt sollte in einer kühlen, trockenen Umgebung bei Temperaturen unter 4 °C gelagert werden.