Creative Enzymes®

Δ-4,5–Glycuronidase von Flavobacterium heparinum

Cat. No. NATE-1942

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Die Δ-4,5-Glycuronidase wirkt auf die nicht sulfatierte, ungesättigte Enden von Disacchariden, Tetrasacchariden usw., die entweder direkt durch die Lyase-Aktion auf ein Glycosaminoglykan oder durch die Wirkung der 2-O-Sulfatase auf ein ungesättigtes Disaccharid, Tetrasaccharid usw. produziert werden.
Synonyme	Δ-4,5–Glycuronidase; Glycuronidase

Produktinformation

Herkunft	Flavobacterium heparinum (ATCC 13125)
Form	Das Enzym wird mit 0,2% BSA stabilisiert, 0,22 um steril filtriert und in sterile Fläschchen abgefüllt. Um eine hohe Aktivität zu erhalten, wird die Enzymlösung bei -60°C gefroren gelagert und weltweit als gefrorene Lösung geliefert.
EC-Nummer	EC 3.2.1-
Kontaminanten	NMT 0,1 % (nominell)
Spezifität	Das Enzym ist eines von zwei „sekundären“ Enzymen (das andere ist die 2-O-Sulfatase), die an der Abbau von Glycosaminoglykanen durch das Flavobacterium-Enzymkonsortium beteiligt sind. In Kombination mit der 2-O-Sulfatase werden sie verwendet, um Heparinfragmente nach der Behandlung mit Heparinase zu charakterisieren. Die beiden Enzyme greifen die ungesättigten Disaccharide und Oligosaccharide an, die aus Glycosaminoglykanen durch die Lyasen, die „primären“ Enzyme, produziert werden. Die beiden Enzyme arbeiten in strikter Reihenfolge, um die terminale, 2-O-sulfatierte ungesättigte Gruppe von Disacchariden, Tetrasacchariden usw. zu entfernen. Die 2-O-Sulfatase arbeitet zuerst, gefolgt von der Δ-4,5-Glycuronidase, um ein Hexosamin-Monosaccharid aus einem Disaccharid oder ein ungeradzahliges Oligosaccharid aus einem geradezahligen Oligosaccharid zu erzeugen.
Einheitsdefinition	Eine Einheit bildet 1 Mikromol des hydrolysierten Produkts (Monosaccharid und Keto-Säure) pro Minute bei pH 7,0 bei 25 °C unter Verwendung von Heparin ungesättigtem Disaccharid IV-A (GEH1008) als Substrat.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Lagern Sie gefroren bei -20 oder darunter nach Erhalt. Vermeiden Sie wiederholtes Einfrieren und Auftauen.