Creative Enzymes®

Trehalase 15A von Mycobacterium smegmatis, rekombinant

Cat. No. REMT-010

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Trehalase ist ein Glycosid-Hydrolase-Enzym, das sich an der Bürstensaum des Dünndarms befindet und die Umwandlung von Trehalose in Glukose katalysiert. Es kommt in den meisten Tieren vor. Das nicht-reduzierende Disaccharid Trehalose (α-D-Glucopyranosyl-1,1-α-D-Glucopyranosid) ist eines der wichtigsten Speicher-Kohlenhydrate, das in fast allen Lebensformen außer Säugetieren vorhanden ist. Das Disaccharid wird durch das Enzym Trehalase in zwei Moleküle Glukose hydrolysiert. Es gibt zwei Arten von Trehalasen, die in Saccharomyces cerevisiae gefunden werden, nämlich neutrale Trehalase (NT) und saure Trehalase (AT), die nach ihren pH-Optima klassifiziert sind. NT hat ein optimales pH von 7,0, während das von AT 4,5 beträgt. Kürzlich wurde berichtet, dass mehr als 90 % der gesamten AT-Aktivität in S. cerevisiae extrazellulär ist und extrazelluläre Trehalose im periplasmatischen Raum in Glukose spaltet.

Produktinformation

Art	Mycobacterium smegmatis
Herkunft	E. coli
Form	35 mM NaHepes-Puffer, pH 7,5, 750 mM NaCl, 200 mM Imidazol, 3,5 mM CaCl2, 0,02% Natriumazid und 25% (v/v) Glycerin.
EC-Nummer	EC 3.2.1.28
CAS-Nummer	9025-52-9
Reinheit	>90%
Konzentration	1 mg/mL

Lager- und Versandinformation

Lagerung	bei -20°C