Creative Enzymes®

Native Chaetomium gracile Dextranase

Cat. No. NATE-0873

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Eine Endodextranase, die (1,6)-glucosidische Bindungen in Dextran hydrolysiert. Dextran sind unerwünschte Verbindungen, die aus Saccharose von mikrobiellen Kontaminanten während der Zuckerproduktion synthetisiert werden und die Viskosität des Flusses erhöhen sowie die industrielle Rückgewinnung verringern. Dextranase wurde in Zuckerfabriken verwendet, um Dextran zu hydrolysieren, um die Effizienz der Zuckerproduktion zu verbessern.
Synonyme	EC 3.2.1.11, Dextran-Hydrolase; Endodextranase; Dextranase DL 2; DL 2; Endo-Dextranase; α-D-1,6-Glucan-6-Glucanohydrolase; 1,6-α-D-Glucan 6-Glucanohydrolase; Dextranase

Produktinformation

Herkunft	Chaetomium gracile
Form	Flüssigkeit
EC-Nummer	EC 3.2.1.11
CAS-Nummer	9025-70-1
pH-Stabilität	3.0-8.0
Optimales pH	5.0-7.0 (80% Aktivität bei pH 6.5)
Thermische Stabilität	2 - 8°C
Optimale Temperatur	55-60°C
Einheitsdefinition	Eine Einheit der saccharifizierenden Aktivität (SU) wird definiert als die Menge an Enzymaktivität, die reduzierenden Zucker produziert, der 1 umol Glukose pro Minute entspricht.