

Native *Streptococcus pneumoniae* β (1-4)-Galactosidase

Cat. No. NATE-0974

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Das Enzym setzt nicht-reduzierendes terminales β (1-4)-verknüpftes Galactose aus Oligosacchariden und Glykoproteinen frei. Diese Spezifität ist nur bei Enzymkonzentrationen $< 100\text{mU/ml}$ offensichtlich. Bei höheren Konzentrationen erfolgt die Hydrolyse von β (1-3)-verknüpftem Galactose.

Anwendungen

Aufgrund seiner hohen Selektivität ist das Enzym ein äußerst nützlicher Reagenz zur Identifizierung von nicht-reduzierenden terminalen β (1-4)-verknüpften Galaktoseresten. In diesem Zusammenhang wurde das Enzym umfassend für detaillierte Strukturanalysen in Verbindung mit breiter spezifizierten bovinen Hoden- β -Galactosidase oder Jackbohnen- β -Galactosidase verwendet.

Synonyme

β -Galactosidase; Beta-Gal; β -Gal; Laktase; β -Lactosidase; Maxilact; Hydrolact; β -D-Lactosidase; Lactozym; Trilactase; β -D-Galactanase; Oryzatym; Sumiklat; β -D-Galactosid Galactohydrolase

Produktinformation

Herkunft

Streptococcus pneumoniae

Form

20 mM Tris-HCl, 25 mM NaCl (pH 7,5)

Molekulargewicht

220-247 kD

Optimales pH

6

Puffer

5X konzentrierter Puffer, der bei Verdünnung 50 mM Natriumphosphat pH 6,0 ergibt.

Einheitsdefinition

Eine Einheit wird definiert als die Menge an Enzym, die erforderlich ist, um 1 μmole oNP- β -D-galactopyranosid pro Minute bei pH 6,0 und 37°C zu hydrolysieren.