Creative Enzymes®

β-Xylosidase von Lactobacillus brevis, rekombinant

Cat. No. NATE-1191

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Setzt reduzierende Zucker aus Birkenholz-Xylan (X0502) frei, katalysiert auch die Hydrolyse von 4-Methylumbelliferyl-β-D-cellobiosid und 4-Methylumbelliferyl-β-D-glucopyranosid. Dieses Enzym besitzt keine Endo-Xylanase-, Arabinoxylanase- oder β-Glukanase-Aktivitäten. β-Xylosidase unterliegt einer posttranslationalen Glykosylierung, die sich als entscheidend für ihre ordnungsgemäße Aktivität und Stabilität erwiesen hat. Die Deglykosylierung veränderte die optimale Temperatur und den pH-Wert für die Aktivität und verringerte ihre Thermostabilität.
Synonyme	β-Xylosidase; β-Xylosidase, thermostabil; 9025-53-0

Produktinformation

Herkunft	Lactobacillus brevis ATCC 367
Form	Geliefert in 3,2 M Ammoniumsulfat
EC-Nummer	EC 3.2.1.37
CAS-Nummer	9025-53-0
Molekulargewicht	63608.3 Da
Reinheit	> 95 % wie durch SDS-PAGE beurteilt
Aktivität	26,76 U/mg
Konzentration	210,83 U/ml
Optimales pH	6
Optimale Temperatur	40°C
Einheitsdefinition	Eine Einheit wird definiert als die Menge an Enzym, die erforderlich ist, um 1 µmol oNP pro Minute aus oNP-β-D-xylopyranosid (5 mM) in 20 mM Natriumphosphatpuffer, pH 6,0, bei 35 °C freizusetzen, unter Verwendung eines Extinktionskoeffizienten von 18000 M-1cm-1.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Bei 4 °C lagern (bei Raumtemperatur versendet)