

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)