Creative Enzymes®

κ-Carrageenase von Zobellia galactanivorans, rekombinant

Cat. No. NATE-1292

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Kappa-Carrageenase (EC 3.2.1.83, kappa-Carrageenan 4-beta-D-glycanohydrolase) ist ein Enzym mit dem systematischen Namen kappa-Carrageenan 4-beta-D-glycanohydrolase (konfigurationsbeibehaltend). Dieses Enzym katalysiert die folgende chemische Reaktion: Endohydrolyse von (1->4)-beta-D-Verknüpfungen zwischen D-Galactose 4-Sulfat und 3,6-Anhydro-D-Galactose in kappa-Carrageenanen. Die Hauptprodukte der Hydrolyse sind Neocarrabiose-Sulfat und Neocarratetraose-Sulfat.
Synonyme	K-Carrageenase; Kappa-Carrageenase; EC 3.2.1.83; Kappa-Carrageenan 4-beta-D-glycanohydrolase

Produktinformation

Art	Zobellia galactanivorans
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 3.2.1.83
CAS-Nummer	37288-59-8
Molekulargewicht	34.2 kDa
Reinheit	>90% durch SDS-PAGE
Konzentration	0,25 mg/mL
Optimales pH	7
Optimale Temperatur	20-30 °C
Spezifität	K-Carrageen

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Dieses Enzym wird bei Raumtemperatur versendet, sollte jedoch bei -20 °C gelagert werden.