

# Cellulase 5A von *Ruminococcus flavefaciens*, rekombinant

Cat. No. NATE-1357

Lot. No. (See product label)

## Einleitung

### Beschreibung

Cellulase ist eines von mehreren Enzymen, die hauptsächlich von Pilzen, Bakterien und Protozoen produziert werden und die Cellulolyse katalysieren, den Abbau von Cellulose und einigen verwandten Polysacchariden; insbesondere die Hydrolyse der 1,4-beta-D-glycosidischen Bindungen in Cellulose, Hemicellulose, Lichenin und Getreide-beta-D-Glucanen. Cellulasen bauen das Cellulose-Molekül in Monosaccharide ("einfache Zucker") wie Beta-Glukose oder kürzere Polysaccharide und Oligosaccharide ab. Der Name wird auch für jede natürlich vorkommende Mischung oder Komplex verschiedener solcher Enzyme verwendet, die seriell oder synergistisch wirken, um cellulosisches Material abzubauen.

### Synonyme

Cellulase, thermostabil; 1,4-(1,3:1,4)- $\beta$ -D-Glucan 4-glucano-hydrolase; EC 3.2.1.4; Cellulase; endo-1,4- $\beta$ -D-glucanase;  $\beta$ -1,4-glucanase;  $\beta$ -1,4-endoglucan hydrolase; Cellulase A; Cellulosin AP; Endoglucanase D; alkalische Cellulase; Cellulase A 3; Celludextrinase; 9.5 Cellulase; Avicelase; Pancellase SS

## Produktinformation

**Art** *Ruminococcus flavefaciens*

**Herkunft** *E. coli*

**Form** 35 mM NaHepes-Puffer, pH 7,5, 750 mM NaCl, 200 mM Imidazol, 3,5 mM CaCl<sub>2</sub>, 0,02% Natriumazid und 25% (v/v) Glycerin

**EC-Nummer** EC 3.2.1.4

**CAS-Nummer** 9012-54-8

**Molekulargewicht** 44.0 kDa

**Reinheit** >90% durch SDS-PAGE

**Konzentration** 1 mg/mL

**Optimales pH** 5.0-6.0

**Optimale Temperatur** 37 °C

**Spezifität** Säurequellzellulose, Carboxymethylcellulose, Lichenan, Cellopentaose und Cellotetraose

## Lager- und Versandinformation

### Lagerung

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