

## Phospho-β-Galactosidase 1B von Lactobacillus gasseri, rekombinant

Cat. No. NATE-1407

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

#### Beschreibung

In der Enzymologie ist eine 6-Phospho-beta-Galactosidase (EC 3.2.1.85) ein Enzym, das die chemische Reaktion katalysiert: ein 6-Phospho-beta-D-Galactosid + H<sub>2</sub>O → 6-Phospho-D-Galactose + ein Alkohol. Somit sind die beiden Substrate dieses Enzyms 6-Phospho-beta-D-Galactosid und H<sub>2</sub>O, während seine beiden Produkte 6-Phospho-D-Galactose und Alkohol sind. Dieses Enzym gehört zur Familie der Hydrolasen, speziell zu den Glycosidasen, die O- und S-glycosylierte Verbindungen hydrolysieren. Dieses Enzym ist am Galactosemetabolismus beteiligt.

#### Synonyme

6-Phospho-beta-D-Galactosid 6-Phosphogalaktosidase; Phospho-beta-Galaktosidase; beta-D-Phosphogalaktosid Galaktosidase; Phospho-beta-D-Galaktosidase; 6-Phospho-beta-D-Galaktosidase; 6-Phospho-beta-D-Galaktosidase; EC 3.2.1.85; Phospho-β-Galaktosidase

### Produktinformation

<b>Art</b>	Lactobacillus gasseri
<b>Herkunft</b>	E. coli
<b>Form</b>	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
<b>EC-Nummer</b>	EC 3.2.1.85
<b>CAS-Nummer</b>	37237-42-6
<b>Molekulargewicht</b>	57.0 kDa
<b>Reinheit</b>	>90% durch SDS-PAGE
<b>Konzentration</b>	1 mg/mL
<b>Optimales pH</b>	5.5-6.0
<b>Optimale Temperatur</b>	50 °C
<b>Spezifität</b>	ONPGal-6P und ONPGlc-6P

### Lager- und Versandinformation

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