Creative Enzymes®

Xylanase 11A von Bacillus subtilis, rekombinant

Cat. No. NATE-1524

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Xylanase ist der Name einer Enzymklasse, die das lineare Polysaccharid Beta-1,4-xylan in Xylose abbaut und somit Hemicellulose, einen der Hauptbestandteile von Pflanzenzellwänden, zersetzt. Insofern spielt es eine wichtige Rolle bei Mikroorganismen, die auf pflanzlichen Quellen gedeihen, um pflanzliches Material in verwertbare Nährstoffe abzubauen. Xylanasen werden von Pilzen, Bakterien, Hefen, marinen Algen, Protozoen, Schnecken, Krebstieren, Insekten, Samen usw. produziert (Säugetiere produzieren keine Xylanasen).
Synonyme	EC 3.2.1.8; endo-(1→4)-β-Xylan 4-Xylanohydrolase; endo-1,4-Xylanase; Xylanase; β-1,4-Xylanase; endo-1,4-Xylanase; endo-β-1,4-Xylanase; endo-1,4-β-D-Xylanase; 1,4-β-Xylan Xylanohydrolase; β-Xylanase; β-1,4-Xylan Xylanohydrolase; endo-1,4-β-Xylanase; β-D-Xylanase; endo-1,4-β-Xylanase

Produktinformation

Art	Bacillus subtilis
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 3.2.1.8
CAS-Nummer	9025-57-4
Molekulargewicht	22,4 kDa
Reinheit	>90 % wie durch SDS-PAGE beurteilt
Konzentration	1 mg/mL
Optimales pH	6
Optimale Temperatur	40 °C
Spezifität	Rückgrat von 1,4-β-xylanen

Lager- und Versandinformation

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