

Pektat-Lyase von Clostridium thermocellum, rekombinant

Cat. No. NATE-1556

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Pektat-Lyase (EC 4.2.2.2) ist ein Enzym, das an der Zersetzung und dem weichen Verrotten von Pflanzengewebe beteiligt ist. Pektat-Lyase ist verantwortlich für die eliminative Spaltung von Pektat, was Oligosaccharide mit 4-Deoxy- α -D-Mann-4-enuronosyl-Gruppen an ihren nicht reduzierenden Enden ergibt. Das Protein wird maximal spät in der Pollentwicklung exprimiert. Es wurde vorgeschlagen, dass die Pollenausdruck von Pektat-Lyase-Genen möglicherweise mit einem Bedarf an Pektinabbau während des Wachstums des Pollenschlauchs zusammenhängt. Dieses Enzym gehört zur Familie der Lyasen, insbesondere zu den Kohlenstoff-Sauerstoff-Lyase, die auf Polysacchariden wirken.

Synonyme

(1->4)- α -D-Galakturonan-Lyase; Polygalakturonsäure-Transeliminase; Pektinsäure-Transeliminase; Polygalakturonat-Lyase; Endopektin-Methyltranseliminase; Pektat-Transeliminase; Endogalakturonat-Transeliminase; Pektinsäure-Lyase; Pektin-Lyase; α -1,4-D-Endopolygalakturonsäure-Lyase; PGA-Lyase; PPase-N; Endo- α -1,4-Polygalakturonsäure-Lyase; Polygalakturonsäure-Lyase; Pektin-Transeliminase; Polygalakturonsäure-Transeliminase; Pektat-Lyase; EC 4.2.2.2

Produktinformation

Art	Clostridium thermocellum
Herkunft	E. coli
Form	35 mM NaHepes-Puffer, pH 7,5, 750 mM NaCl, 200 mM Imidazol, 3,5 mM CaCl ₂ , 0,02% Natriumazid und 25% (v/v) Glycerin
EC-Nummer	EC 4.2.2.2
CAS-Nummer	9015-75-2
Molekulargewicht	33.8 kDa
Reinheit	>90 % wie durch SDS-PAGE beurteilt
Konzentration	1 mg/mL
Optimales pH	7.0-10.4
Optimale Temperatur	55 °C
Spezifität	Polygalakturonsäure (PGA) und Pektin (bis zu 55% methyloverestert) aus Zitrusfrüchten

Lager- und Versandinformation

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