

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-

Lyasen, die auf Polysacchariden wirken.

Synonyme (1->4)-alpha-D-Galakturonan-Lyase; Polygalakturonsäure-Transeliminase;

Pektinsäure-Transeliminase; Polygalakturonat-Lyase; Endopektin-

Methyltranseliminase; Pektat-Transeliminase; Endogalakturonat-Transeliminase; Pektinsäure-Lyase; Pektin-Lyase; alpha-1,4-D-Endopolygalakturonsäure-Lyase; PGA-Lyase; PPase-N; Endo-alpha-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 CaCl2,

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 Polygalacturonsäure (PGA) und Pektin (bis zu 55% methylverestert) aus

Zitrusfrüchten

Lager- und Versandinformation

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

gelagert werden.

Tel: 1-631-562-8517 1-516-512-3133 **Email:** info@creative-enzymes.com 1/1