Creative Enzymes®

Native Süßmandeln β-Glucosidase

Cat. No. NATE-0770

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	β-Glucosidase ist ein Glucosidase-Enzym, das sich an der Bürstensaum des Dünndarms befindet und auf β1->4-Bindungen wirkt, die zwei Glucose- oder glucose-substituierte Moleküle (d.h. das Disaccharid Cellobiose) verbinden. Es gehört zu den Cellulasen, Enzymen, die an der Zersetzung von Cellulose und verwandten Polysacchariden beteiligt sind; genauer gesagt, ist es eine Exocellulase mit Spezifität für eine Vielzahl von beta-D-Glycosid-Substraten. Es katalysiert die Hydrolyse von terminalen nicht-reduzierenden Resten in beta-D-Glucosiden mit der Freisetzung von Glucose.
Anwendungen	Bestimmung von Alpha-Amylase / Kohlenhydratstrukturforschung Klinische Chemie
Synonyme	β-Glucosidase; Glycosidase-Hydrolase; β-D-Glucosid Glucohydrolase; EC 3.2.1.6; Gentiobiase; Cellobiase; Emulsin; Elaterase; Aryl-β-Glucosidase; β-D-Glucosidase; Arbutinase; Amygdalinase; p-Nitrophenyl β-Glucosidase; Primeverosidase; Amygdalase; Linamarase; Salicilinase; β-1,6-Glucosidase

Produktinformation

Herkunft	Süße Mandeln
Form	Ein gefriergetrocknetes Material
EC-Nummer	EC 3.2.1.6
CAS-Nummer	9001-22-3
Aktivität	> 1000 U/mg
Einheitsdefinition	Die Menge des Enzyms, die die Liberierung von 1 Mikrogramm Glukose pro Minute bei 35°C verursacht.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Lagern Sie getrocknet bei -15 °C oder darunter. Lassen Sie es vor dem Öffnen auf Raumtemperatur kommen. Bevor Sie es wieder lagern, entfeuchten Sie es mindestens vier Stunden lang unter Vakuum über Silicagel. Versiegeln Sie es erneut, bevor Sie es wieder bei -15 °C oder darunter lagern.