Creative Enzymes®

Native Aspergillus niger Cellulase

Cat. No. NATE-0118

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Cellulase ist eines von mehreren Enzymen, die hauptsächlich von Pilzen, Bakterien und Protozoen produziert werden und die Cellulolyse katalysieren, den Abbau von Cellulose und einigen verwandten Polysacchariden; insbesondere die Hydrolyse der 1,4-beta-D-glycosidischen Bindungen in Cellulose, Hemicellulose, Lichenin und Getreide-beta-D-Glucanen. Cellulasen bauen das Cellulose-Molekül in Monosaccharide ("einfache Zucker") wie Beta-Glukose oder kürzere Polysaccharide und Oligosaccharide ab. Der Name wird auch für jede natürlich vorkommende Mischung oder Komplex verschiedener solcher Enzyme verwendet, die seriell oder synergistisch wirken, um cellulosisches Material abzubauen.
Anwendungen	Cellulase wurde verwendet, um die Fähigkeit mehrerer ihrer möglichen Substrate, Cellulose, Avicel PH-101 und Filterpapier, zu untersuchen, die Enzymaktivität während der monogastrischen Verdauung in tierischen und avianen Verdauungstrakten zu schützen. Das Enzym wurde auch als sekundärer direkter Lebensmittelzusatzstoff genehmigt, um bei der Verarbeitung von Muscheln und Garnelen zu helfen.
Synonyme	endo-1,4-β-D-glucanase; β-1,4-glucanase; β-1,4-endoglucan hydrolase; Cellulase A; Cellulosin AP; Endoglucanase D; Alkali-Cellulase; Cellulase A 3; Celludextrinase; 9.5 Cellulase; Avicelase; Pancellase SS; 1,4-(1,3; 1,4)-β-D-glucan 4-Glucanohydrolase; EC 3.2.1.4

Produktinformation

Herkunft	Aspergillus niger
Form	Pulver
EC-Nummer	EC 3.2.1.4
CAS-Nummer	9012-54-8
Aktivität	> 0,3 Einheiten/mg Feststoff
Einheitsdefinition	Eine Einheit wird 1,0 µmol Glukose aus Cellulose in einer Stunde bei pH 5,0 bei 37 °C (2 Stunden Inkubationszeit) freisetzen.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	2-8°C