Creative Enzymes®

Native Trichoderma sp. Cellulase

Cat. No. NATE-0119

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	Cellulasen sind Enzyme, die Cellulose zu Glukose hydrolysieren. Cellulase wird verwendet, um die Entwicklung von berufsbedingtem Asthma in der Waschmittel-, Pharma-, Back- und Enzymproduktionsindustrie zu untersuchen. Cellulase wird Waschmitteln zugesetzt, um die Reinigungseigenschaften zu verbessern. Cellulase von Creative Enzymes wurde verwendet, um Cello-Oligosaccharide in Glukose abzubauen, während die Biodegradierbarkeit von bioabsorbierbarer bakterieller Cellulose (BBC) untersucht wurde.
Synonyme	endo-1,4-β-D-glucanase; β-1,4-glucanase; β-1,4-endoglucan hydrolase; Cellulase A; Cellulosin AP; Endoglucanase D; Alkalische 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	Trichoderma sp.
EC-Nummer	EC 3.2.1.4
CAS-Nummer	9012-54-8
Aktivität	> 5.000 Einheiten/g Feststoff
Puffer	Löst sich in steriler deionisierter (DI) Wasser in Anwesenheit von 0,15 Polyhexamethylenbiguanid (PHMB) bei einer Konzentration von 3 mg/mL.
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