Creative Enzymes®

Native Aspergillus niger Pektinase

Cat. No. NATE-0535

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Pektolytische Enzympräparation, die aus einem ausgewählten Stamm von Aspergillus niger hergestellt wird: enthält hauptsächlich Pektintranseliminase, Polygalacturonase und Pektinesterase sowie geringe Mengen an Hemicellulasen und Cellulasen. Pektinasen hydrolysieren Pektin, das ein Bestandteil der Zellwand ist. Sie können methylesterifiziertes Pektin oder de-esterifiziertes Pektin angreifen. Es ist eine Quelle für Pektinaseaktivität und enthält auch Cellulase- und Hemicellulaseaktivitäten. Pektinase katalysiert die zufällige Hydrolyse von a-(1-4)-D-Galactosiduronic-Verknüpfungen in Pektin und anderen Galacturonanen.
Anwendungen	Verwendet in der Vorbereitung von Pflanzenprotoplasten zur Verdauung der Zellwand vor der Isolierung von Organellen. Pektinase ist ein Enzym aus Aspergillus niger, das in der Vorbereitung von Pflanzenprotoplasten zur Verdauung der Zellwand vor der Isolierung von Organellen verwendet wird. Es wurde verwendet, um eine partielle Saccharifizierung von Zuckern durchzuführen. Pektinasen werden verwendet, um ihre Rolle bei der Invasion von Pflanzengeweben durch Phytopathogene, der Verderbnis von Erzeugnissen und verschiedenen Anwendungen in der Lebensmittelverarbeitung und Pflanzenbiotechnologie zu untersuchen. Dieses Produkt ist für die Pflanzenzellkultur geeignet und wird in einer wässrigen Glycerinlösung bereitgestellt.
Synonyme	Pektinase; Pektin-Depolymerase; Endopolygalacturonase; Pektolase; Pektin-Hydrolase; Pektin-Polygalacturonase; Endo-Polygalacturonase; Poly-α-1,4-Galacturonid-Glykanohydrolase; Endogalacturonase; Endo-D-Galacturonase; Poly (1,4-α-D-Galacturonid) Glykanohydrolase; Polygalacturonase; EC 3.2.1.15; 9032-75-1

Produktinformation

Herkunft	Aspergillus niger
Form	Lösung in 40% Glycerin
EC-Nummer	EC 3.2.1.15
CAS-Nummer	9032-75-1
Aktivität	> 5 Einheiten/mg Protein (Lowry)
Einheitsdefinition	Eine Einheit wird 1,0 µmol Galacturonsäure aus Polygalacturonsäure pro Minute bei pH 4,0 bei 25 °C freisetzen.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	2-8°C