Creative Enzymes®

ネイティブサーモス・ブロッキアヌス β-ガラクトシダーゼ

Cat. No. NATE-0298

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	β-ガラクトシダーゼ（ベータガルまたはβ-galとも呼ばれる）は、β-ガラクトシドを単糖に加水分解する加水分解酵素です。異なるβ-ガラクトシダーゼの基質には、ガングリオシドGM1、ラクトシルセラミド、乳糖、およびさまざまな糖タンパク質が含まれます。
別名	ベータ-ガラクトシダーゼ; ガラクトシダーゼ; ラクターゼ; β-ラクタシダーゼ; マキシラクト; ハイドロラクト; β-D-ラクタシダーゼ; S 2107; ラクトザイム; トリラクターゼ; β-D-ガラクトナナーゼ; オリザチム; スミクラット

製品情報

由来	サーモス・ブロッキアヌス
CAS登□番号	9031-11-2
最適pH	pH範□は約4-7で、最適は約6.5です。
最適温度	酵素活性は65°C以下では制限されますが、温度が上昇するにつれて100°Cまで□加します。
単位定義	1単位（U）は、指定されたアッセイ条件下でpNP-β-ガラクトシダーゼから1分あたり1mmolのp-ニトロフェノールを放出する酵素の量として定義されます。