Creative Enzymes®

クレストリジウム・サーモセラム由来のセルラーゼ、熱安定性、組換え

Cat. No. NATE-0121

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	セルラーゼは、主に真菌、細菌、原生動物によって生成されるいくつかの酵素の一つで、セルロースおよびいくつかの関連多糖類の分解であるセルロリシスを触媒します。具体的には、セルロース、ヘミセルロース、リケニン、穀物のベータ-D-グルカンにおける1,4-ベータ-D-グリコシド結合の加水分解です。セルラーゼは、セルロース分子をベータ-グルコースのような単糖（「単純糖」）や、より短い多糖類およびオリゴ糖に分解します。この名前は、セルロース材料を分解するために直列または相乗的に作用する、さまざまな酵素の自然に存在する混合物または複合体にも使用されます。
用途	セルラーゼは、セルロースをグルコースに加水分解する酵素です。セルラーゼは、洗剤、製□、製パン、酵素生産産業における職業性喘息の発展を研究するために使用されます。セルラーゼは、洗浄特性を向上させるために洗剤に添加されます。セルラーゼは、Clostridium thermocellum 由来で、組換え体として E. coli で発現されています。
別名	セルラーゼ、熱安定性; 1,4-(1,3:1,4)-β-D-グルカン 4-グルカノヒドロラーゼ; EC 3.2.1.4; セルラーゼ; エンド-1,4-β-D-グルカナーゼ; β-1,4-グルカナーゼ; β-1,4-エンドグルカンヒドロラーゼ; セルラーゼ A; セルロシン AP; エンドグルカナーゼ D; アルカリセルラーゼ; セルラーゼ A 3; セルデキストリナーゼ; 9.5 セルラーゼ; アビセラーゼ; パンセラーゼ SS

製品情報

種	クロストリジウム・テルモセラム
由来	大腸菌
形態	液体。50 mM Tris-HCl、pH 7.5、100 mM NaCl、および25%グリセロールの溶液として供給されます。
EC番号	EC 3.2.1.4
CAS登□番号	9012-54-8
活性	> 40 ユニット/mg タンパク質
単位定義	1ユニットは、70°CでpH 5.8の条件下でβ-グルカンから1分あたり1μモルの還元糖（グルコースとして測定）を生成します。

保管・発送情報

保存方法	2-8°C