Creative Enzymes®

Lactococcus lactis由来のβ-アセチルグルコサミニダーゼ73A、組換え型

Cat. No. NATE-1290

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	この酵素は、複□な炭水化物から非還元末端のβ1-2、β1-3、β1-4およびβ1-6結合のN-アセチルグルコサミンを放出します。低濃度（<50 mU/ml）のオリゴ糖とインキュベートすると、酵素はGlcNAcβ1-2Man、GlcNAcβ1-4ManおよびGlcNAcβ1-6Manの結合を区別できます。このような条件下では、酵素は基本的にβ1-2結合のGlcNAcのみを切断しますが、2つの条件があります。第一に、β1-2 GlcNAcは、置換されたマンノースがC-6で置換されている場合には加水分解されません。したがって、この酵素は三叉オリゴ糖の分析に有用です。第二に、保存されたペンタサッカライドコアのβ結合マンノースが「ビセクティング」GlcNAcで置換されている場合、α1-3アームのマンノースに結合したβ1-2結合のGlcNAcのみが切断されます。酵素の濃度が高くなると、β1-4およびβ1-6結合のGlcNAcも加水分解される可能性があります。
別名	ベータ-N-アセチル-D-ヘキソサミニダーゼ; N-アセチルヘキソサミノヒドロラーゼ; β-N-アセチルヘキソサミニダーゼ; N-アセチル-β-D-グルコサミニダーゼ, β-N-アセチルグルコサミニダーゼ

製品情報

種	ラクトコッカス・ラクティス
由来	E. coli
形態	35 mM NaHepesバッファー、pH 7.5、750 mM NaCl、200 mM イミダゾール、3.5 mM CaCl2、0.02% ナトリウムアジ化物および25% (v/v) グリセロール
分子量	19.4 kDa
純度	>90%はSDS-PAGEによる
濃度	1 mg/mL
最適pH	6.8
最適温度	35 °C
特異性	ペプチドグリカン

保管・発送情報

保存方法	この酵素は室温で発送されますが、-20 °Cで保存する必要があります。