

クレストリジウム・サーモセラム由来のセルラーゼ 9B、組換え

Cat. No. NATE-1361

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明 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いずれかで、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、および穀物のペータ-D-グルカンにおける1,4-ペータ-D-グリコシド結合の加水分解です。セルラーゼは、セルロース分子をペータ-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。

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-グルカナナーゼ; β-1,4-グルカナナーゼ; 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; アビセラナーゼ; パンセラナーゼ SS

製品情報

種	クレストリジウム・サーモセラム
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 CaCl ₂ 、0.02% ナトリウムアジ化物および25% (v/v) グリセロール
EC番号	EC 3.2.1.4
CAS登録番号	9012-54-8
分子量	50.7 kDa
純度	>90% は SDS-PAGE による
濃度	1 mg/mL
最適pH	6.2
最適温度	65 °C
特異性	1,4-β-グルカン

保管・発送情報

保存方法 この酵素は常温で出荷されますが、-20 °Cで保存する必要があります。