Creative Enzymes®

# 大腸菌由来セルラーゼ 8A、組換え

*Cat. No. NATE-1365*

*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。 |
| *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* | E. coli |
| *由来* | 大腸菌 |
| *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 |
| ***EC番号*** | EC 3.2.1.4 |
| ***CAS登番号*** | 9012-54-8 |
| *分子量* | 41.5 kDa |
| *純度* | >90% は SDS-PAGE による |
| *濃度* | 1 mg/mL |
| ***最適pH*** | 7 |
| *最適温度* | 40 °C |
| *特異性* | カルボキシメチルセルロース (CMC) |

## *保管・発送情報*

| | |
|---|---|
| *保存方法* | この酵素は常温で発送されますが、-20 °Cで保管する必要があります。 |