

クロストリジウム・セルロボラン由来ペクチンリラーゼ、組換え型

Cat. No. NATE-1555

Lot. No. (See product label)

はじめに

概要 ペクチン酸リラーゼ (EC 4.2.2.2) は、植物組織のマセレーションと軟腐敗に関与する酵素です。ペクチン酸リラーゼは、ペクチン酸の除去的切断を行い、非還元末端に4-デオキシ- α -D-マンナン-4-エヌロン酸基を持つオリゴ糖を生成します。このタンパク質は、花粉発生の後期に最大限に発現します。花粉管の成長中にペクチンの分解が必要であることに関連して、ペクチン酸リラーゼ遺伝子の花粉発現が関係している可能性が示唆されています。この酵素は、特に多糖類に作用する炭素-酸素リラーゼのファミリーに属します。

別名 (1 $\rightarrow$ 4)-アルファ-D-ガラクトロン酸リラーゼ; ポリガラクトロン酸トランスエリミナーゼ; ペクチン酸トランスエリミナーゼ; ポリガラクトロン酸リラーゼ; エンドペクチンメチルトランスエリミナーゼ; ペクチン酸トランスエリミナーゼ; エンドガラクトロン酸トランスエリミナーゼ; ペクチン酸リラーゼ; ペクチンリラーゼ; アルファ-1,4-D-エンドポリガラクトロン酸リラーゼ; PGAリラーゼ; PPase-N; エンドアルファ-1,4-ポリガラクトロン酸リラーゼ; ポリガラクトロン酸リラーゼ; ペクチン・トランスエリミナーゼ; ポリガラクトロン酸・トランスエリミナーゼ; ペクチン酸リラーゼ; EC 4.2.2.2

製品情報

種	クロストリジウム・セルロボランス
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 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 4.2.2.2
CAS登録番号	9015-75-2
分子量	46.8 kDa
純度	>SDS-PAGEによる評価で90%
濃度	1 mg/mL
最適pH	9
最適温度	37 °C
特異性	ポリガラクトロン酸

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。