
α -Galactosidase preparation from green coffee beans

产品编号: D13123

CAS: 9025-35-8

保存条件: Store at 2-8°C.

产品介绍: CAS: 9025-35-8

MDL: MFCD00130486

比活度: ≥ 9 units/mg protein

活性单位: One unit will hydrolyze 1.0 μ mole of p-nitrophenyl α -D-galactoside to p-nitrophenol and D-galactose per min at pH 6.5 at 25 °C.

外观/性状: 硫酸铵悬浮液（悬浮在3.2 M (NH₄)₂SO₄溶液中，pH 6.0，含BSA）

产品描述: 绿色咖啡豆中的 α -半乳糖苷酶已用于评估抗 α -半乳糖苷酶抗体的特异性。它还用于抑制试验，以评估1, 5-二脱氧-1, 5-亚氨基-d-木糖醇的N-胍基衍生物的活性。