



β-半乳糖苷酶

β-galactosidase

货号: D13053

规格: 500U, 1000U

保存: 2-8℃保存

产品描述:

β-半乳糖苷酶 (EC 3.2.1.23) 属于糖苷水解酶, 存在多种微生物来源, 除了水解活性, 某些来源的 β-半乳糖苷酶也具有转糖基活性。来源不同的酶具有不同的特性, 例如酶的最适 pH, 最适温度, 动力学常数 Km 会有所区别。此外, 酶的来源不同, 如克鲁维酵母、曲霉、芽孢杆菌、链球菌和隐球菌属和不同的反应条件, 如温度和 pH, 酶反应合成低聚半乳糖的聚合度、产率及形成糖苷键的类型也不同。

产品性质:

CAS:	9031-11-2
MDL:	MFCD00130623
级别:	BR
外观/性状:	微黄色粉末
活力:	250-600u/mg protein
活力定义:	每个单位乳糖酶为在 pH4.5, 37℃下每分钟分解 oNPG 产生 1 μmol 的 oNP (邻硝基酚) 所需要的酶量
溶解性:	能溶于水
用途:	酶制剂。主要用于乳品工业。