

β -D-Galaktosidase

EC 3.2.1.23

Beschreibung: Spaltet die β -Galaktosidase in ihre Monosaccharide

Katalysierte Reaktion:



Herkunft: *Kluyveromyces lactis*

Aktivität: > 100 U/ g

Spezifische Aktivität: > 30 U/ mg Protein

Anwendung: Analytik

Reaktionsparameter: pH-Wert Optimum: 6 aktiv im Bereich pH 2,5 - 8,5
 Temperatur Optimum: 45°C aktiv im Bereich 5 - 70°C

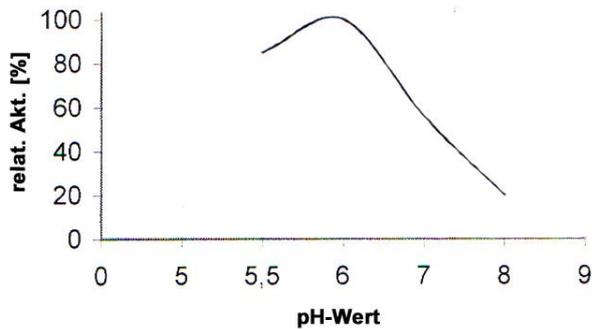


Abb. 1: Abhängigkeit der β -Galaktosidaseaktivität von dem pH-Wert (T=30°C)

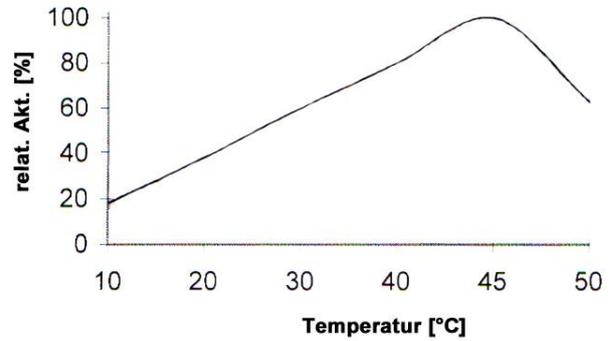


Abb. 2: Abhängigkeit der β -Galaktosidaseaktivität von der Temperatur (pH=6,5)

Artikel-Nr.: 2055
Lieferform: Weißgelbes, teilgereinigtes Lyophilisat
Lagerung: - 20°C