

Cellulase "Onozuka" RS from *Trichoderma viride*

Cat. No. 16420

Produktbeschreibung:

Allgemein	Multi-Enzym-Komplex ¹ mit hoher Cellulase-Aktivität. Enthält ca. dreimal höhere Xylanase-Aktivität als Cellulase „Onozuka“ R-10 (Kat.-Nr. 16420). Cellulase kann natürliche (z.B. Filterpapier) und modifizierte (z.B. Carboxymethylcellulose) Cellulose abbauen. Es hydrolysiert 1,4-β-D-glukosidische Bindungen in Cellulose, Lichenin und Getreide-β-D-Glukanen. In der Natur kommt Cellulose in Verbindung mit anderen Komponenten wie z.B. Hemicellulose, Lignin und Pektin vor. SERVA Cellulasen enthalten eine Anzahl zusätzlicher Aktivitäten, die beim Zerlegen dieser Komponenten und Abbau der Zellwand unterstützen. α-Amylasen hydrolysieren 1,4-α-D-glukosidische Bindungen in Polysacchariden, die drei oder mehr 1,4-α-verknüpfte D-Glukose-Einheiten enthalten. Pektinase spa-tet zufällig 1,4-α-D-galaktosiduronische Bindungen in Galakturanen. Enthalten sind noch Hemicellulose- und Protease-Aktivität.
Applikation	• Isolation von Pflanzenprotoplasten ² , häufig in Kombination mit Macerozyme R-10 (Kat.-Nr. 28032).
Eigen-schaften	• Lyophilisat, Aktivität: ca. 2 U/mg* • Temperaturoptimum: 50 – 60 °C • pH-Optimum: 4 - 5 (Aktivitätsbereich 3 - 7) • Fremdaktivitäten: α-Amylase, Hemicellulase, Pektinase, Protease
Stabilität und Lagerung	Das Lyophilisat sollte trocken, in einem fest verschlossenen Be-hälter bei +2 °C bis +8 °C gelagert werden. Cellulase-Lösu ngen sind bei pH 5 – 7 bei 4 °C für 24 Std. stabil. Die Aktivität wird nach 10 – 15 Minuten bei 80 °C komplett zerstört.
Inhibition	Cellulase wird inhibiert durch seine Reaktionsprodukte z.B. Glukose, Cellobiose. Hg ²⁺ inhibiert die Aktivität vollständig, während Mn ⁺ , Ag ²⁺ , Zn ²⁺ und Cu ²⁺ nur leicht inhibieren.

***Einheitendefinition:** 1 U katalysiert die Freisetzung von 1 µmol Glukose von Na-Carboxymethylcellulose pro Minute bei 40 °C, pH 4,5; Glukose bestimmt mit alkalischem Kupferreagenz³.

¹Beldman, G. et al. (1985) Eur. J. Biochem. 146, 301 - 308

²Potrykus, J. & Shillito, R. D. (1986) Methods Enzymol. 118, 549 – 578

³Okada, G. (1988) Methods Enzymol. 160, 259 – 263

Version 12/07