



β -半乳糖苷酶

货号: G8860

英文名称: β -Galactosidase from Escherichia coli; GAL; β -D-Galactoside galactohydrolase; Lactase

其他名称: 乳糖酶; β -D-半乳糖苷酶; 乳酸酶

CAS 号: 9031-11-2

级别: BR

分子量: 100~850KDa

活力: 250U/mg (以实际标签为准)

活力定义: One unit causes the formation of one micromole of ONP per min at pH 7.3 at 37°C

纯度: $\geq 80\%$

来源: 大豆

性状: 白色或淡黄色粉末, 无臭, 微甜。一种能把乳糖水解成葡萄糖和半乳糖的酶。一般是指能将 β -半乳糖苷水解为半乳糖和糖苷的酶。在水中呈混沌液(大部分溶解), 不溶于乙醇、丙酮。PH 范围 5.5~9.5 (25°C, 20hr), 最适 pH7.0, 最适作用温度 50°C。测活时, 粉末用 100mM pH7.3 磷酸钾缓冲液溶解成透明液体。

用途: 生化研究。 β -半乳糖苷酶能够水解通过 β -1 \rightarrow 4 糖苷键连接在单糖、寡糖或糖肽上的半乳糖残基。它主要用于酶联免疫检测中, 偶联在抗体上作为标记物。此外, β -半乳糖苷酶还可用于糖类结构分析、乳糖检测和钠离子检测

保存: 2~8°C

保质期: 2 年