Creative Enzymes®

Native Aspergillus oryzae α-Amylase

Cat. No. NATE-0740

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	α-Amylase ist ein Proteinenzym EC 3.2.1.1, das Alpha-Bindungen großer, alpha-verknüpfter Polysaccharide wie Stärke und Glykogen hydrolysiert und Glukose sowie Maltose erzeugt. Es ist die Hauptform der Amylase, die bei Menschen und anderen Säugetieren vorkommt. Sie ist auch in Samen vorhanden, die Stärke als Nahrungsreserve enthalten, und wird von vielen Pilzen sekretiert.
Anwendungen	α-Amylase wird verwendet, um α-Bindungen von α-verknüpften Polysacchariden, wie Stärke und Glykogen, zu hydrolysieren. α-Amylase wurde in verschiedenen Pflanzenstudien eingesetzt, wie z.B. in Stoffwechselstudien an Arabidopsis. Amylasen aus Aspergillus oryzae werden häufig als Backzusatzstoffe in der Backindustrie verwendet, um das Altbacken zu verhindern, Trübung aus Fruchtsäften und alkoholischen Getränken zu klären und um Glukose- und Malzsirupprodukte herzustellen.
Synonyme	Glykogenase; α-Amylase, α-Amylase; 1,4-α-D-Glucan Glucanohydrolase; EC 3.2.1.1; 9001-19-8; Endoamylase; Taka-Amylase A

Produktinformation

Herkunft	Aspergillus oryzae
Form	Pulver, das Dextrin enthält.
EC-Nummer	EC 3.2.1.1
CAS-Nummer	9001-19-8
Molekulargewicht	Mr ~51 kDa
Aktivität	> 150 Einheiten/mg Protein (Biuret); ~1,5 Einheiten/mg; ~30 Einheiten/mg
Einheitsdefinition	Eine Einheit wird 1,0 mg Maltose aus Stärke in 3 Minuten bei pH 6,9 bei 20 °C freisetzen.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	−20°C