

## Native *Aspergillus oryzae* $\alpha$ -Amylase

Cat. No. NATE-0740

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

#### Beschreibung

$\alpha$ -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

$\alpha$ -Amylase wird verwendet, um  $\alpha$ -Bindungen von  $\alpha$ -verknüpften Polysacchariden, wie Stärke und Glykogen, zu hydrolysieren.  $\alpha$ -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;  $\alpha$ -Amylase,  $\alpha$ -Amylase; 1,4- $\alpha$ -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