Creative Enzymes®

Native Human α-Amylase

Cat. No. NATE-0743

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. α-Amylase aus menschlichem Speichel wurde verwendet, um die Entwicklung von Nutraceuticals zu untersuchen, die möglicherweise bei der Behandlung von Diabetes und Fettleibigkeit helfen können.
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

Art	Mensch
Herkunft	Menschlicher Speichel
Form	Lyophilisiertes Pulver, das (NH4)2SO4 und Natriumcitrat enthält
EC-Nummer	EC 3.2.1.1
CAS-Nummer	9001-19-8
Aktivität	1.000-3.000 Einheiten/mg Protein; 300-1.500 Einheiten/mg Protein
Stoffwechselweg	Kohlenhydratverdauung und -aufnahme, organismspezifisches Biosystem; Kohlenhydratverdauung und -aufnahme, konserviertes Biosystem; Verdauung von diätetischen Kohlenhydraten, organismspezifisches Biosystem; Stoffwechselwege, organismspezifisches Biosystem; Stoffwechsel, organismspezifisches Biosystem; Stoffwechsel von Kohlenhydraten, organismspezifisches Biosystem; Speichelsekretion, organismspezifisches Biosystem
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