Creative Enzymes®

Native Porcine α-Amylase

Cat. No. NATE-0745

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. Dieses Produkt stammt aus der Bauchspeicheldrüse von Schweinen und ist vom Typ I-A. α-Amylase von Creative Enzymes wurde in verschiedenen Pflanzenstudien eingesetzt, wie z.B. in Stoffwechselstudien an Arabidopsis.
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	Schweine-
Herkunft	Schweinebauchspeicheldrüse
Form	saline Suspension. Suspension in 2,9 M NaCl-Lösung mit 3 mM CaCl2
EC-Nummer	EC 3.2.1.1
CAS-Nummer	9001-19-8
Molekulargewicht	51-54 kDa
Aktivität	> 1000 Einheiten/mg Protein (E1%/280); > 10 Einheiten/mg Feststoff; 700-1400 Einheiten/mg Protein (E1%/280)
pH-Stabilität	5,5 bis 8,0
Optimales pH	7
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	2-8°C