Creative Enzymes®

Native Aspergillus oryzae Diastase

Cat. No. NATE-0190

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Eine Diastase ist eines von einer Gruppe von Enzymen, die den Abbau von Stärke in Maltose katalysieren. Alpha-Amylase baut Stärke zu einer Mischung aus dem Disaccharid Maltose, dem Trisaccharid Maltotriose, das drei α (1-4)-verknüpfte Glukosereste enthält, und Oligosacchariden, die als Dextrine bekannt sind und die α (1-6)-verknüpften Glukoseverzweigungen enthalten, ab. Diastase war das erste entdeckte Enzym. Heute bedeutet Diastase jedes α-, β- oder γ-Amylase (alle sind Hydrolasen), die Kohlenhydrate abbauen können.
Synonyme	9000-92-4; Diastase

Produktinformation

Herkunft	Aspergillus oryzae
Form	Pulver.
CAS-Nummer	9000-92-4
Aktivität	> 3500 U/g
Einheitsdefinition	1 U entspricht der Menge an Enzym, die 1 µmol Maltose pro Minute bei pH 6,0 und 25 °C freisetzt.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	2-8°C