Creative Enzymes®

Native Aspergillus niger Inulinase

Cat. No. NATE-0356

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Inulinase hydrolysiert Inulin, um Oligosaccharide zu produzieren und Fructose freizusetzen. Es spaltet auch terminale Fructoseeinheiten in Saccharose und Raffinose.
Synonyme	EC 3.2.1.7; Inulinase; Inulase; Indoinulinase; Endo-Inulinase; Exoinulinase; 2,1-β-D-Fructan Fructanohydrolase; 9025-67-6

Produktinformation

Herkunft	Aspergillus niger
Form	Typ I, lyophilisiertes Pulver, braun-grau; Typ II, wässrige Glycerinlösung, geliefert als Lösung in 20% Glycerin und 20% Sorbitol.
EC-Nummer	EC 3.2.1.7
CAS-Nummer	9025-67-6
Aktivität	Typ I, ~25 Einheiten/mg.
Einheitsdefinition	1 U entspricht der Menge an Enzym, die 1 µmol reduzierenden Zuckers (gemessen als Fructose) pro Minute bei pH 4,1 und 37°C aus Inulin freisetzt.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	2-8°C