

## 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- $\beta$ -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  $\mu$ mol reduzierenden Zuckers (gemessen als Fructose) pro Minute bei pH 4,1 und 37°C aus Inulin freisetzt.

### Lager- und Versandinformation

#### Lagerung

2-8°C