Creative Enzymes®

Native Bäckerhefe (S. cerevisiae) Invertase

Cat. No. NATE-0357

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Invertase ist ein Enzym, das die Hydrolyse (Zersetzung) von Saccharose (Haushaltszucker) katalysiert. Die resultierende Mischung aus Fructose und Glucose wird als invertierter Zuckersirup bezeichnet. Verwandt mit Invertasen sind Sucrasen. Invertasen und Sucrasen hydrolysieren Saccharose, um die gleiche Mischung aus Glucose und Fructose zu erzeugen. Invertasen spalten die O-C (Fructose) Bindung, während die Sucrasen die O-C (Glucose) Bindung spalten. Typischerweise verwendet in der Herstellung von Süßwaren, Nahrungsergänzungsmitteln und anderen lebensmittelgerechten Anwendungen.
Anwendungen	Verwendet in der Herstellung von Süßwaren und künstlichem Honig.
Synonyme	EC 3.2.1.26; Invertase; Saccharase; Glucosucrase; β-h-Fructosidase; β-Fructosidase; Invertin; Sucrase; Maxinvert L 1000; Fructosylinvertase; Alkalische Invertase; Saure Invertase; β-Fructofuranosidase; β-D-Fructofuranosid Fructohydrolase; 9001-57-4

Produktinformation

Herkunft	Bäckerhefe (S. cerevisiae)
EC-Nummer	EC 3.2.1.26
CAS-Nummer	9001-57-4
Aktivität	Typ I, 200-300 Einheiten/mg Feststoff; Typ II, > 300 Einheiten/mg Feststoff.
Einheitsdefinition	Eine Einheit hydrolysiert 1,0 µmole Saccharose zu Invertzucker pro Minute bei pH 4,5 bei 55 °C.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	−20°C