

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 μ mole Saccharose zu Invertzucker pro Minute bei pH 4,5 bei 55 °C.

Lager- und Versandinformation

Lagerung

-20°C