

Native *Candida utilis* Invertase

Cat. No. NATE-0358

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

Dieses Enzym ist nützlich für die enzymatische Bestimmung von Saccharose und für die Strukturuntersuchung von Kohlenhydraten, die einen β -D-Fructofuranosid-Rest enthalten.

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

Candida utilis

EC-Nummer

EC 3.2.1.26

CAS-Nummer

9001-57-4

Molekulargewicht

mol wt ~260 kDa

Aktivität

> 300 Einheiten/mg Feststoff

pH-Stabilität

pH 4.0-6.0 (50°C, 10min)

Optimales pH

3.5-4.0

Thermische Stabilität

unter 60°C (pH 4.5, 10min)

Optimale Temperatur

60-70°C

Michaelis-Konstante

1,5x10⁻²M (Saccharose)

Struktur

Glykoprotein, das ca. 50% Kohlenhydrate enthält

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