Creative Enzymes®

# 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 µmole Saccharose zu Invertzucker pro Minute bei pH 4,5 bei 55 °C. |

## *Lager- und Versandinformation*

| | |
|---|---|
| ***Lagerung*** | −20°C |