Creative Enzymes®

Native Saccharomyces cerevisiae Invertase Glycoprotein Standard

Cat. No. NATE-0359

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	Der Invertase-Glykoprotein-Standard kann verwendet werden, um N-Glykosylierung mit PNGase F sowohl in Lösung als auch in Gelverfahren zu demonstrieren. Der Grad der Deglykosylierung kann durch Mobilitätsverschiebung auf SDS-PAGE-Gelen bewertet werden. Wird in der Herstellung von Süßwaren und künstlichem Honig verwendet.
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	Saccharomyces cerevisiae
Form	lyophilisiertes Pulver
EC-Nummer	EC 3.2.1.26
CAS-Nummer	9001-57-4

Lager- und Versandinformation

Lagerung	2-8°C