Creative Enzymes®

oligo-1,6-glucosidase

Cat. No. EXWM-3782

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Dieses Enzym, ähnlich wie EC 3.2.1.33 (Amylo-α-1,6-Glucosidase), kann ein α-1→6-gebundenes Glukosemolekül freisetzen, während die kürzeste Kette, die von EC 3.2.1.41 (Pullulanase), EC 3.2.1.142 (Limit-Dextrinase) und EC 3.2.1.68 (Isoamylase) freigesetzt werden kann, Maltose ist. Es hydrolysiert auch Isomaltulose (Palatinose), Isomaltotriose und Panose, hat jedoch keine Wirkung auf Glykogen oder phosphorylase-limitierte Dextrine. Das Enzym aus der Darmschleimhaut ist eine einzelne Polypeptidkette, die auch die Reaktion von EC 3.2.1.48 (Sucrose α-Glucosidase) katalysiert. Es unterscheidet sich von EC 3.2.1.33 (Amylo-α-1,6-Glucosidase) in seiner Vorliebe für kurzkettige Substrate und darin, dass es nicht erfordert, dass das 6-glucosylierte Rest an einem Verzweigungspunkt liegt, d.h. sowohl an C-1 als auch an C-4 gebunden ist.
Synonyme	limit Dextrinase (fehlerhaft); Isomaltase; Sucrase-Isomaltase; Exo-Oligo-1,6-Glucosidase; Dextrin 6α-Glucanohydrolase; α-Limit Dextrinase; Dextrin 6-Glucanohydrolase; Oligosaccharid α-1,6-Glucohydrolase; α-Methylglucosidase

Produktinformation

Form	Flüssigkeit oder lyophilisiertes Pulver
EC-Nummer	EC 3.2.1.10
CAS-Nummer	9032-15-9
Reaktion	Hydrolyse von (1→6)-α-D-glucosidischen Bindungen in einigen Oligosacchariden, die aus Stärke und Glykogen durch EC 3.2.1.1 (α-Amylase) produziert werden, und in Isomaltose
Hinweise	Dieser Artikel erfordert eine Sonderanfertigung und die Lieferzeit beträgt zwischen 5-9 Wochen. Wir können nach Ihren Spezifikationen maßgeschneidert produzieren.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Lagern Sie es kurzfristig bei +4 ℃. Für die Langzeitlagerung lagern Sie es bei -20 ℃~-80 ℃.