Creative Enzymes®

Native Weizen Phytase

Cat. No. NATE-0566

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Phytase katalysiert die Hydrolyse von Phytinsäure zu Inositol und freiem Orthophosphat. Weizenphytase kann Inositolphosphat-6 und -5 bei einem pH von 4 und 5 abbauen.
Anwendungen	Phytase wurde in einer Studie verwendet, um die Anzahl der Futtermittel zu quantifizieren, die eine signifikante Phytaseaktivität aufweisen. Es wurde auch in einer Studie eingesetzt, um den Effekt der Anpassung des pH-Werts auf 5,0 (optimal für Weizenphytase) während der Herstellung von Vollkornbrot auf die Phytaseaktivität zu untersuchen.
Synonyme	myo-Inositol-Hexakisphosphat 4-Phosphohydrolase; 9001-89-2; 6-Phytase; Phytase; Phytat 6-Phosphatase; myo-Inositol-Hexakisphosphat 6-Phosphohydrolase; 4-Phytase; EC 3.1.3.26

Produktinformation

Herkunft	Weizen
EC-Nummer	EC 3.1.3.26
CAS-Nummer	9001-89-2
Aktivität	0,01-0,04 Einheit/mg Feststoff
Einheitsdefinition	Eine Einheit wird 1,0 µmol an anorganischem Phosphor aus 1,5 mM Phytat pro Minute bei pH 5,15 und 55 °C freisetzen.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	−20°C