Creative Enzymes®

β-Amylase

Cat. No. EXWM-3884

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Wirkt auf Stärke, Glykogen und verwandte Polysaccharide und Oligosaccharide, indem β-Maltose durch eine Inversion produziert wird. Der Begriff 'β' bezieht sich auf die anfängliche anomere Konfiguration der freigesetzten Zuckereinheit und nicht auf die Konfiguration der hydrolysierten Bindung.
Synonyme	saccharogen Amylase; Glykogenase; β-Amylase, β-Amylase; 1,4-α-D-Glucan Maltohydrolase

Produktinformation

Form	Flüssigkeit oder lyophilisiertes Pulver
EC-Nummer	EC 3.2.1.2
CAS-Nummer	9000-91-3
Reaktion	Hydrolyse von (1→4)-α-D-glucosidischen Bindungen in Polysacchariden, um aufeinanderfolgende Maltoseeinheiten von den nicht-reduzierenden Enden der Ketten zu entfernen.
Hinweise	Dieser Artikel erfordert eine maßgeschneiderte Produktion, und die Lieferzeit beträgt zwischen 5 und 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 ℃.