

Maltase (α -Glucosidase), Lebensmittelqualität

Cat. No. EXWM-3885

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Maltase (Alpha-Glucosidase) hydrolysiert die α -(1 \rightarrow 4) glykosidische Bindung von Maltose in zwei Glukosemoleküle. Es wird in verschiedenen Lebensmitteln, Getränken sowie in der Textil- und Biokraftstoffindustrie weit verbreitet eingesetzt.

Produktinformation

Form

Pulver

EC-Nummer

EC 3.2.1.20

CAS-Nummer

9001-42-7

Aktivität

125.000 DP/g, andere Aktivitäten sind ebenfalls verfügbar

Reaktion

Hydrolyse von terminalen, nicht-reduzierenden (1 \rightarrow 4)-verknüpften α -D-Glucose-Resten mit Freisetzung von D-Glucose

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

An einem kühlen, trockenen Ort lagern