Creative Enzymes®

Glucoamylase für die Saccharifizierung in der Stärkeindustrie

Cat. No. ASE-3104

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Es handelt sich um ein pilzliches Glucoamylase-Enzym, das aus einem ausgewählten Stamm von Aspergillus niger gewonnen wird. Das Enzym ist eine 1, 4- alpha-D-glucan Glucohydrolase (E.C. 3.2.1.3) und wird allgemein als Glucoamylase oder Amyloglucosidase bezeichnet. Es ist eine Exoamylase, die die Freisetzung von aufeinanderfolgenden Glucoseeinheiten von den nicht reduzierenden Enden von Dextrin- und Oligosaccharidketten katalysiert, indem sie sowohl lineare (1, 4-+-D) als auch verzweigte (1, 6-+-D) glykosidische Bindungen hydrolysiert. BioConvert – ACGA wird verwendet, um verflüssigte Stärke aus verschiedenen Quellen wie Mais, Weizen, Milo, Sorghum, Tapioka, Gerste, Reis und Kartoffeln zu vergären. Die resultierenden Produkte sind glucosehaltige Sirupe.
Anwendungen	Saccharifizierung in der Stärkeindustrie
Synonyme	glucoamylase Enzym;.Alkohol- und Stärkeenzyme;Stärke;Stärkesaccharifizierung;Saccharifizierung;Alkohol;Stärkeenzyme

Produktinformation

Aussehen	anfragen
CAS-Nummer	9032-08-0

Verwendung und Verpackung

Verpackung	25 kg/Papierfass (Pulverform), 30 kg/Polyesterfass (Flüssigform).