Creative Enzymes®

Native Lactobacillus reuteri Glucansucrase (α-glucanotransferase)

Cat. No. NATE-0304

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Eine mäßig thermostabile Glucansucrase (4,6-Alpha-Glucanotransferase, Reuteransucrase). Das Enzym überträgt Glucoseeinheiten von Saccharose, um ein hochverzweigtes, hochmolekulares Alpha-D-Glucan mit α (1→4) glykosidischen Bindungen und auch einigen α (1→6) verknüpften Glucosyl-Einheiten herzustellen.
Synonyme	Alpha-Glucanotransferase; Glucosyltransferase; 4,6-alpha-Glucanotransferase; EC 2.4.1.-

Produktinformation

Art	Lactobacillus reuteri
Herkunft	Lactobacillus reuteri Stamm 121
EC-Nummer	EC 2.4.1.-
Optimales pH	Durchgezogene Linie, Transferase-Aktivität; gestrichelte Linie, Hydrolyse-Aktivität (Kralj et al. 2004).
Optimale Temperatur	Das Enzym hat bei etwa 50°C eine optimale Aktivität (Kralj et al. 2004).
Struktur	Die Kristallstruktur von Gtfa163 Glucansucrase (Reuteransucrase) aus Lactobacillus reuteri121 wurde bestimmt und hier in Abbildung 1 dargestellt (Pijning et al. 2012). – PDB-Eintrag 4AMC
Einheitsdefinition	Eine Einheit (U) der Enzymaktivität ist die Menge, die zur Freisetzung von 1 µmol Fructose aus Saccharose pro Minute führt.