Creative Enzymes®

Native Rice α-Glucosidase

Cat. No. NATE-0041

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Alpha-Glucosidase ist eine Glucosidase, die sich im Bürstensaum des Dünndarms befindet und auf 1,4-alpha-Bindungen wirkt. Dies steht im Gegensatz zur Beta-Glucosidase. Alpha-Glucosidase baut Stärke und Disaccharide zu Glukose ab. Maltase, ein ähnliches Enzym, das Maltose spaltet, ist nahezu funktionell äquivalent.
Synonyme	Alpha-Glucosidase; EC 3.2.1.20; Maltase; Glucoinvertase; Glucosidosucrase; Maltase-Glucoamylase; Alpha-Glucopyranosidase; Glucosidoinvertase; Alpha-D-Glucosidase; Alpha-Glucosid-Hydrolase; Alpha-1,4-Glucosidase; Alpha-D-Glucosid-Glucohydrolase

Produktinformation

Herkunft	Reis
EC-Nummer	EC 3.2.1.20
CAS-Nummer	9001-42-7
Optimales pH	Der optimale Bereich liegt bei pH 5-7,5.
Optimale Temperatur	Das Enzym hat die beste Aktivität in einem Temperaturbereich von 55-65°C, mit einem Optimum bei etwa 60°C.
Einheitsdefinition	Eine Einheit (U) wird definiert als die Menge an Enzym, die 1 µmol p-Nitrophenol pro Minute aus pNP-α-Galactosid unter den gegebenen Prüfbedingungen freisetzt.