

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.

Tel: 1-631-562-8517 1-516-512-3133

Email: info@creative-enzymes.com