Creative Enzymes®

Native Bacillus sp. Amylase, Maltogenic

Cat. No. NATE-0074

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Glucan 1,4-alpha-maltohydrolase (EC 3.2.1.133, maltogene Alpha-Amylase, 1,4-alpha-D-Glucan Alpha-Maltohydrolase) ist ein Enzym mit dem Systemnamen 4-alpha-D-Glucan Alpha-Maltohydrolase. Dieses Enzym katalysiert die folgende chemische Reaktion: Hydrolyse von (1->4)-alpha-D-Glucosidbindungen in Polysacchariden, um aufeinanderfolgende Alpha-Maltose-Reste von den nicht-reduzierenden Enden der Ketten zu entfernen. Dieses Enzym wirkt auf Stärke und verwandte Polysaccharide und Oligosaccharide.
Anwendungen	Maltogene Amylasen (MAse) werden häufig in der Stärkeindustrie eingesetzt. Sie werden verwendet, um Stärke, Pullulan und Cyclodextrin zu hydrolysieren und um neuartige Kohlenhydrate herzustellen.
Synonyme	Glucan 1,4-alpha-maltohydrolase; EC 3.2.1.133; maltogene Alpha-Amylase; 1,4-alpha-D-Glucan Alpha-Maltohydrolase; Glucan 1,4-α-Maltohydrolase, Maltogene Amylase, Novamyl 1000BG

Produktinformation

Herkunft	Bacillus sp.
EC-Nummer	EC 3.2.1.133
CAS-Nummer	160611-47-2

Lager- und Versandinformation

Lagerung	2-8°C