

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