

## 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 4alpha-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 nichtreduzierenden 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

1/1

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

**Tel:** 1-631-562-8517 1-516-512-3133 **Email:** info@creative-enzymes.com