Creative Enzymes®

Maltooligosyl Trehalose Trehalohydrolase (Rohenzym)

Cat. No. NATE-1834

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Dieses Produkt mit der angegebenen Enzymaktivität wurde kurzzeitig aus gentechnisch verändertem E. coli gereinigt.
Anwendungen	Synthese; Lebensmittelindustrie
Synonyme	malto-oligosyltrehalose trehalohydrolase

Produktinformation

Herkunft	E. coli
Aussehen	Klar bis durchscheinend gelbe Lösung
EC-Nummer	EC 3.2.1.141
CAS-Nummer	170780-50-4
Aktivität	Unbestimmt
Reaktion	Hydrolyse der (1→4)-α-D-glucosidischen Bindung in 4-α-D-[(1→4)-α-D-glucanosyl]n Trehalose zur Bildung von Trehalose und (1→4)-α-D-Glucan
Hinweise	Da dieses Produkt frisch zubereitet werden muss, dauert es etwa 2 Wochen, nachdem Sie die Bestellung bestätigt haben. Jede Freeze-Thaw-Phase kann zu einer teilweisen Inaktivierung führen. Daher sollte es nach Bedarf abgegeben und bei -20 °C oder niedriger gelagert werden. Mit der Verlängerung der Lagerzeit wird die Enzymaktivität bis zu einem gewissen Grad abnehmen, daher sollte das Produkt so schnell wie möglich verwendet werden. Dieses Produkt kann während des Produktions- und Lagerungsprozesses Trübungen oder Ablagerungen aufweisen, es kann nach dem Auftauen gemischt werden und beeinträchtigt die normale Verwendung nicht. Dieses Produkt ist auf die wissenschaftliche Forschung beschränkt, darf nicht für klinische Diagnosen oder Behandlungen verwendet werden, darf nicht für Lebensmittel oder Medikamente verwendet werden und darf nicht in gewöhnlichen Wohnräumen gelagert werden. Zu Ihrer Sicherheit und Gesundheit tragen Sie bitte einen Laborkittel und Einweghandschuhe.

Verwendung und Verpackung

Verpackung	100ml

Lager- und Versandinformation

Lagerung	bei -20 °C oder niedriger, für mindestens 1 Monat.