

α-Amylase von Maus

Cat. No. CEFX-035

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

α-Amylase ist eines der am häufigsten verwendeten Enzyme in der industriellen Produktion, das Maltose, Oligosaccharide und Glukose produziert, indem es die α-1,4-glucosidische Bindung innerhalb der Moleküle von Amylose, Glykogen, Oligosacchariden oder Polysacchariden während seiner Aktivität schneidet. Die Aktivität von α-Amylase ist von der Anwesenheit von Calciumionen abhängig.

Anwendungen

α-Amylase wird häufig in Futtermitteln, modifizierter Stärke und Amylose, der Backindustrie, der Bierbrauerei, der Alkoholindustrie, der Fermentation und der Textilindustrie eingesetzt.

Produktinformation

Art	Maus
Herkunft	Maus
Form	Pulver
EC-Nummer	EC 3.2.1.1