

α-Amylase von Bacillus subtilis, rekombinant

Cat. No. NATE-1172

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

α-Amylase ist ein Proteinenzym EC 3.2.1.1, das Alpha-Bindungen großer, alpha-verknüpfter Polysaccharide wie Stärke und Glykogen hydrolysiert und Glukose sowie Maltose erzeugt. Es ist die Hauptform der Amylase, die bei Menschen und anderen Säugetieren vorkommt. Sie ist auch in Samen vorhanden, die Stärke als Nahrungsreserve enthalten, und wird von vielen Pilzen sekretiert.

Synonyme

Glykogenase; α-Amylase, α-Amylase; 1,4-α-D-Glucan Glucanohydrolase; EC 3.2.1.1; 9001-19-8; Endoamylase; Taka-Amylase A

Produktinformation

Herkunft

Bacillus subtilis subsp. subtilis Str. 168

Form

Geliefert in 3,2 M Ammoniumsulfat

EC-Nummer

EC 3.2.1.1

CAS-Nummer

9000-90-2

Molekulargewicht

72550.6 Da

Reinheit

> 95 % wie durch SDS-PAGE beurteilt

Aktivität

4449,51 U/mg

Konzentration

39512 u/ml

Optimale Temperatur

> 37°C

Einheitsdefinition

Eine Einheit wird definiert als die Menge an Enzym, die erforderlich ist, um 1 µmol D-Glukoseäquivalente pro Minute aus löslicher Stärke freizusetzen.

Lager- und Versandinformation

Lagerung

Bei 4 °C lagern (bei Raumtemperatur versendet)