Creative Enzymes®

α-Amylase von Bacteroides fragilis, rekombinant

Cat. No. NATE-1173

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. Es 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	Bacteroides fragilis NCTC 9343
Form	Geliefert in 3,2 M Ammoniumsulfat
EC-Nummer	EC 3.2.1.1
CAS-Nummer	9000-90-2
Molekulargewicht	59099.7 Da
Reinheit	> 95 % wie durch SDS-PAGE beurteilt
Aktivität	36,25 U/mg
Konzentration	72,14 U/mL
Optimale Temperatur	25°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)