

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)