

## **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)