

α-Amylase aus Escherichia coli, rekombinant

Cat. No. NATE-1174

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

Escherichia coli str. K-12 substr. W3110

Form

Geliefert in 3,2 M Ammoniumsulfat

EC-Nummer

EC 3.2.1.1

CAS-Nummer

9000-90-2

Molekulargewicht

60459.5 Da

Reinheit

> 95 % wie durch SDS-PAGE beurteilt

Aktivität

23,61 U/mg

Konzentration

158 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)