Creative Enzymes®

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)