

Maltogenes α -Amylase 13A von Thermotoga neapolitana, rekombinant

Cat. No. NATE-1297

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung Glucan 1,4-alpha-maltohydrolase (EC 3.2.1.133, maltogenes Alpha-Amylase, 1,4-

alpha-D-Glucan Alpha-Maltohydrolase) ist ein Enzym mit dem Systemnamen 4alpha-D-Glucan Alpha-Maltohydrolase. Dieses Enzym katalysiert die folgende chemische Reaktion: Hydrolyse von (1->4)-alpha-D-glucosidischen Bindungen in Polysacchariden, um aufeinanderfolgende Alpha-Maltose-Reste von den nichtreduzierenden Enden der Ketten zu entfernen. Dieses Enzym wirkt auf Stärke und

verwandte Polysaccharide und Oligosaccharide.

Synonyme Glucan 1,4-alpha-maltohydrolase; EC 3.2.1.133; maltogene Alpha-Amylase; 1,4-

alpha-D-Glucan Alpha-Maltohydrolase; Glucan 1,4-α-Maltohydrolase, Maltogene

Amylase, Novamyl 1000BG

Produktinformation

Art Thermotoga neapolitana

Herkunft E. coli

Form 35 mM NaHepes-Puffer, pH 7,5, 750 mM NaCl, 200 mM Imidazol, 3,5 mM CaCl2,

0,02% Natriumazid und 25% (v/v) Glycerin

EC-Nummer EC 3.2.1.133

CAS-Nummer 160611-47-2

Molekulargewicht 52,1 kD

Reinheit >90% durch SDS-PAGE

Konzentration 1 mg/mL

Optimales pH 6.5

Optimale Temperatur 75 °C

Spezifität Lösliche Stärke, Amylose, Amylopektin und Glykogen

Lager- und Versandinformation

Lagerung Dieses Enzym wird bei Raumtemperatur versendet, sollte jedoch bei -20 °C

gelagert werden.

1/1