

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 4-alpha-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 nicht-reduzierenden 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 | <i>E. coli</i> |
| Form | 35 mM NaHepes-Puffer, pH 7,5, 750 mM NaCl, 200 mM Imidazol, 3,5 mM CaCl ₂ , 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.