Creative Enzymes®

# 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** | 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. |