

## Maltogenes $\alpha$ -Amylase 13A von *Lactobacillus gasseri*, rekombinant

Cat. No. NATE-1298

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-Glucosidbindungen 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- $\alpha$ -Maltohydrolase, Maltogene Amylase, Novamyl 1000BG

### Produktinformation

<b>Art</b>	Lactobacillus gasseri
<b>Herkunft</b>	<i>E. coli</i>
<b>Form</b>	35 mM NaHepes-Puffer, pH 7,5, 750 mM NaCl, 200 mM Imidazol, 3,5 mM CaCl <sub>2</sub> , 0,02% Natriumazid und 25% (v/v) Glycerin
<b>EC-Nummer</b>	EC 3.2.1.133
<b>CAS-Nummer</b>	160611-47-2
<b>Molekulargewicht</b>	55.0 kDa
<b>Reinheit</b>	>90% durch SDS-PAGE
<b>Konzentration</b>	0,25 mg/mL
<b>Optimales pH</b>	5
<b>Optimale Temperatur</b>	55 °C
<b>Spezifität</b>	$\beta$ -Cyclodextrin ( $\beta$ -CD), Stärke und Pullulan, wodurch Maltose aus $\beta$ -CD und Stärke sowie Panose aus Pullulan produziert wird. Die Enzymaktivität wird stark durch Zn <sup>2+</sup> , Fe <sup>2+</sup> , Co <sup>2+</sup> und EDTA gehemmt.

### Lager- und Versandinformation

<b>Lagerung</b>	Dieses Enzym wird bei Raumtemperatur versendet, sollte jedoch bei -20 °C gelagert werden.
-----------------	---