Creative Enzymes®

Maltogenes α-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-α-Maltohydrolase, Maltogene Amylase, Novamyl 1000BG

Produktinformation

Art	Lactobacillus gasseri
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	55.0 kDa
Reinheit	>90% durch SDS-PAGE
Konzentration	0,25 mg/mL
Optimales pH	5
Optimale Temperatur	55 °C
Spezifität	β-Cyclodextrin (β-CD), Stärke und Pullulan, wodurch Maltose aus β-CD und Stärke sowie Panose aus Pullulan produziert wird. Die Enzymaktivität wird stark durch Zn2+, Fe2+, Co2+ und EDTA gehemmt.

Lager- und Versandinformation

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