

Amylase 13A von *Bacillus licheniformis*, rekombinant

Cat. No. NATE-1300

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

α -Amylase ist ein Proteinenzym EC 3.2.1.1, das Alpha-Bindungen großer, alpha-verknüpfter Polysaccharide wie Stärke und Glykogen hydrolysiert und Glukose sowie Maltose erzeugt. Es ist die Hauptform der Amylase, die bei Menschen und anderen Säugetieren vorkommt. Sie ist auch in Samen vorhanden, die Stärke als Nahrungsreserve enthalten, und wird von vielen Pilzen sekretiert.

Synonyme

Glykogenase; α -Amylase; α -Amylase; 1,4- α -D-Glucan Glucanohydrolase; EC 3.2.1.1; 9001-19-8; Endoamylase; Taka-Amylase A

Produktinformation

Art *Bacillus licheniformis*

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 3.2.1.1

CAS-Nummer 9000-90-2

Molekulargewicht 57.4 kDa

Reinheit >90% durch SDS-PAGE

Konzentration 1 mg/mL

Optimales pH 7–8

Optimale Temperatur 40 °C

Spezifität 1,4- α -Glucane

Lager- und Versandinformation

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