

Amylase 57C von Thermotoga maritima, rekombinant

Cat. No. NATE-1303

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 | Thermotoga maritima |
| Herkunft | E. coli |
| 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 3.2.1.1 |
| CAS-Nummer | 9000-90-2 |
| Molekulargewicht | 48.0 kDa |
| Reinheit | >90% durch SDS-PAGE |
| Konzentration | 1 mg/mL |
| Optimales pH | 8.5 |
| Optimale Temperatur | 90 °C |
| Spezifität | Stärke |

Lager- und Versandinformation

Lagerung

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