

Amylase 13A aus Escherichia coli, rekombinant

Cat. No. NATE-1304

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 Escherichia coli

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 58.6 kDa

Reinheit >90% durch SDS-PAGE

Konzentration 1 mg/mL

Optimales pH 7

Optimale Temperatur 55 °C

Spezifität α-1,4-glycosidische Bindung von Glykogen, Stärke oder verwandten Polysacchariden zur Produktion von Glukose, Oligosacchariden und Dextrinen

Lager- und Versandinformation

Lagerung

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