

Oligo- α -1,6-Glucosidase 13A von *Bacillus cereus*, rekombinant

Cat. No. NATE-1446

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Sucrase-Isomaltase ist ein Glucosidase-Enzym, das sich an der Bürstensaum des Dünndarms befindet, mit dem Systemnamen Oligosaccharid 6-alpha-Glukohydrolase. Sucrase-Isomaltase ist ein Typ-II-transmembranales Glykoprotein, das sich im Bürstensaum des Dünndarms befindet. Es hat eine bevorzugte Expression in den apikalen Membranen der Enterozyten. Der Zweck des Enzyms besteht darin, diätetische Kohlenhydrate wie Stärke, Glukose und Isomaltose zu verdauen. Durch die weitere Verarbeitung der abgebauten Produkte kann Energie in Form von ATP erzeugt werden.

Synonyme

EC 3.2.1.10; Oligo-1,6-glucosidase; Limit-Dextrinase; Isomaltase; Exo-Oligo-1,6-glucosidase; Dextrin 6alpha-Glucanohydrolase; Alpha-Limit-Dextrinase; Dextrin 6-Glucanohydrolase; Oligosaccharid Alpha-1,6-Glucohydrolase; Sucrase-Isomaltase

Produktinformation

Art *Bacillus cereus*

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 3.2.1.10

Molekulargewicht 67.8 kDa

Reinheit >90% durch SDS-PAGE

Konzentration 1 mg/mL

Optimales pH 7

Optimale Temperatur 35 °C

Spezifität 1,6- α -Oligoglucoside

Lager- und Versandinformation

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