Creative Enzymes®

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.