

## Invertase von S. cerevisiae, rekombinant

Cat. No. NATE-1573

Lot. No. (See product label)

## **Einleitung**

Beschreibung Invertase ist ein Enzym, das die Hydrolyse (Zersetzung) von Saccharose

(Haushaltszucker) katalysiert. Die resultierende Mischung aus Fructose und Glucose wird als invertierter Zuckersirup bezeichnet. Verwandt mit Invertasen sind Sucrasen. Invertasen und Sucrasen hydrolysieren Saccharose, um die gleiche Mischung aus Glucose und Fructose zu erzeugen. Invertasen spalten die O-C(Fructose)-Bindung, während die Sucrasen die O-C(Glucose)-Bindung spalten.

**Synonyme** EC 3.2.1.26; Saccharase; Glucosucrase; Beta-h-Fructosidase; Beta-Fructosidase;

Invertin; Sucrase; Maxinvert L 1000; Fructosylinvertase; Alkalische Invertase; Saure

Invertase; Beta-Fructofuranosidase

## **Produktinformation**

**Art** S. cerevisiae

*Herkunft* E. coli

**Form** 3,2 M Ammonium sulfat

**EC-Nummer** EC 3.2.1.26

**CAS-Nummer** 9001-57-4

**Molekulargewicht** 60,64 kDa

**Reinheit** >95 % wie durch SDS-PAGE beurteilt

Aktivität 7600 U/ml

Optimales pH 4.6

**Optimale Temperatur** 40 °C

**Einheitsdefinition** Eine Einheit Invertase wurde definiert als die Menge des Enzyms, die erforderlich

ist, um 1  $\mu$ mol D-Glukose und 1  $\mu$ mol D-Fruktose in einem Reaktionsgemisch zu produzieren, das 50 mM MES-Puffer, pH 4,6, BSA (1 mg/ml) und 30 mM Saccharose

bei 40 °C enthält.

## Lager- und Versandinformation

Lagerung Invertase sollte bei 4 °C gelagert werden und bleibt bis zu 3 Jahre stabil, wenn es

wie angegeben gelagert wird.