Creative Enzymes®

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 Ammoniumsulfat
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 µmol D-Glukose und 1 µmol 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.