

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.