Creative Enzymes®

Native Candida sp. Invertase

Cat. No. DIA-205

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.
Anwendungen	Dieses Enzym ist nützlich für die enzymatische Bestimmung von Saccharose und für die Strukturuntersuchung von Kohlenhydraten, die einen ß-D-Fructofuranosid-Rest enthalten.
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

Herkunft	Candida sp.
Aussehen	Weißes amorphes Pulver, lyophilisiert
EC-Nummer	EC 3.2.1.26
CAS-Nummer	9001-57-4
Molekulargewicht	approx. 260 kDa
Aktivität	Gradl 100U/mg-Feststoff oder mehr (enthält ca. 70% Stabilisator)
pH-Stabilität	pH 4,0-6,0 (50°C, 10min)
Optimales pH	3.5-4.0
Thermische Stabilität	unter 60°C (pH 4,5, 10min)
Optimale Temperatur	60-70°C
Michaelis-Konstante	$1,5\times10^{-2}$M (Saccharose)
Struktur	Glykoprotein, das ca. 50% Kohlenhydrate enthält
Spezifität	Das Enzym hydrolysiert Saccharose und Raffinose, hydrolysiert jedoch nicht Inulin und Melezitose.
Stabilisatoren	KH_2PO_4

Lager- und Versandinformation

Stabilität	Stabil bei -20°C für mindestens ein Jahr