

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 β -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

$1,5 \times 10^{-2}$ M (Saccharose)

Struktur

Glykoprotein, das ca. 50% Kohlenhydrate enthält

Spezifität

Das Enzym hydrolysiert Saccharose und Raffinose, hydrolysiert jedoch nicht Inulin und Melezitose.

Stabilisatoren

KH₂PO₄

Lager- und Versandinformation

Stabilität

Stabil bei -20°C für mindestens ein Jahr