Creative Enzymes®

Native Bacillus amyloliquefaciens α-Amylase

Cat. No. NATE-0741

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	α-Amylase ist ein Proteinenzym EC 3.2.1.1, das Alpha-Bindungen großer, alpha-verknüpfter Polysaccharide wie Stärke und Glykogen hydrolysiert und Glukose sowie Maltose erzeugt. Es ist die Hauptform der Amylase, die bei Menschen und anderen Säugetieren vorkommt. Sie ist auch in Samen vorhanden, die Stärke als Nahrungsreserve enthalten, und wird von vielen Pilzen sekretiert.
Anwendungen	α-Amylase wird verwendet, um α-Bindungen von α-verknüpften Polysacchariden, wie Stärke und Glykogen, zu hydrolysieren. Dieses Produkt stammt von Bacillus amyloliquefaciens und wird als Flüssigkeit geliefert. α-Amylase wurde in verschiedenen Pflanzenstudien eingesetzt, wie z.B. in Stoffwechselstudien an Arabidopsis. α-Amylase von Bacillus amyloliquefaciens wurde verwendet, um Süßkartoffel-Amylopektin zu hydrolysieren, um die Clusterstruktur zu identifizieren. Das Enzym wurde verwendet, um Sago-Palmenstärke in reduzierende Zucker zu hydrolysieren, die dann für die Ethanolfermentation durch Saccharomyces cerevisiae FNCC 3012 verwendet werden. Das Enzym katalysiert die Amylolyse von gelatinisiertem wachsartigem Maisstärke, um reduzierte Zucker zu produzieren.
Synonyme	Glykogenase; α-Amylase, α-Amylase; 1,4-α-D-Glucan Glucanohydrolase; EC 3.2.1.1; 9001-19-8; Endoamylase; Taka-Amylase A

Produktinformation

Herkunft	Bacillus amyloliquefaciens
Form	flüssig
EC-Nummer	EC 3.2.1.1
CAS-Nummer	9001-19-8
Molekulargewicht	55 kDa
Aktivität	> 250 Einheiten/g
Einheitsdefinition	Eine Einheit ist die Menge an Enzym, die 5,26 g trockene Stärke pro Stunde unter Standardbedingungen dextrinisiert.