

Native *Bacillus licheniformis* α -Amylase

Cat. No. NATE-0742

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

α -Amylase ist ein Proteinenzym EC 3.2.1.1, das α -Bindungen großer, α -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 licheniformis* und ist vom Typ XII-A. α -Amylase von Creative Enzymes wurde in verschiedenen Pflanzenstudien eingesetzt, wie z.B. in Stoffwechselstudien an *Arabidopsis*.

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 licheniformis

EC-Nummer

EC 3.2.1.1

CAS-Nummer

9001-19-8

Aktivität

Typ XII-A, Kochsalzlösung, > 500 Einheiten/mg Protein (Biuret); Typ B, flüssig

Einheitsdefinition

Eine Einheit wird 1,0 mg Maltose aus Stärke in 3 Minuten bei pH 6,9 bei 20 °C freisetzen.