

糖化酶；葡萄糖淀粉酶；Glucozyme

产品编号：MB2585

质量标准：BR,10 万 u/G

包装规格：250G/ 1000G

产品形式：黄褐色粉末

基本信息

CAS No.	9032-08-0
储存条件	2-8℃，避光防潮密闭干燥
稳定性	本品耐酸性较好，在 25℃、pH3 时活力稳定，55~60℃时活力最高，60℃30 分钟以上活力损失显著，80℃以上活力全部消失。
注意事项	溶解性是在室温下测定的，如果温度过低，可能会影响其溶解性。
其他说明	为了您的安全和健康，请穿实验服并戴一次性手套操作。

简介：糖化酶 Gluco-Amylase 是以黑曲霉变异菌株经发酵制得的高效生物催化剂。

别名：糖化酶；葡萄糖淀粉酶， α -1,4-葡萄糖水解酶；1,4- α -D-Glucan glucohydrolase

Exo-1,4- α -glucosidase Glucoamylase

物理性状及指标：

外观：.....黄褐色粉末

重金属：..... ≤ 30 ppm

最适温度：.....58~60℃

储存条件：2-8℃，避光防潮密闭干燥

生物活性：

用于酵母细胞中的糖原测定，依靠糖化酶合成异-寡糖。糖化酶能在常温条件下将淀粉分子的 α -1-4 和 α -1-6 糖苷键切开，而使淀粉转化为葡萄糖。

用途及描述：科研试剂，广泛应用于分子生物学，药理学等科研方面，严禁用于人体。糖化酶属于糖基水解酶 15 家族的多结构域酶。它催化了 1,4-连接的 α -D-葡萄糖残基在葡萄糖多糖中水解，释放葡萄糖单位。

用于酶法测定淀粉。

使用方法推荐

一：**储存液的配制，用于细胞培养相关实验：**根据自己得实验需要，如用于细胞实验，请配制成液体之后用 0.22um 过滤后再加入细胞。

二：**储存液的保存：**建议现配现用，液体不是很稳定；也可分装成单次用量，2 年稳定。避免反复冻融。

参考文献：

1. Kinetics of condensation of glucose into maltose and isomaltose in hydrolysis of starch by glucoamylase.
2. Ethanol production by Zymomonas mobilis using natural rubber waste as a nutritional source.
3. Saccharification of tapioca starch residue with a multienzyme preparation of Aspergillus ustus.

【注意】

- 我司产品为非无菌包装，若用于细胞培养，请提前做预处理，除去热原细菌，否则会导致染菌。
- 部分产品我司仅提供部分信息，我司不保证所提供信息的权威性，以上数据仅供参考交流研究之用。