

β-淀粉酶(70 万 u/ml 液体) beta-Amylase

产品编号：MB3067

质量标准：BR,70 万 u/ml 液体

包装规格：100ML

产品形式：液体

基本信息

CAS No.	9000-91-3
储存条件	2-8℃，避光防潮密闭干燥
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：β-淀粉酶能将直链淀粉分解为麦芽糖.本品为溶液形式。

物理性状及指标：

外观：.....褐色液体

酶活：.....≥700000u/ml

储存条件：2-8℃，避光防潮密闭干燥

生物活性：能将直链淀粉分解为麦芽糖。转甘酶配合生产低聚异麦芽糖（IMO50、IMO90 型）更优于真菌酶。与普鲁兰酶合用可生产超高麦芽糖。

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。β-淀粉酶是一种凝胶过滤分子量标记物，可用于凝胶过滤层析和蛋白质层析。

【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。

参考文献：

1. Thermostability variation in alleles of barley beta-amylase.
2. Sperm capacitation by uterine fluid or beta-amylase in vitro.
3. Re-examination of the action of sweet-potato beta-amylase on phosphorylated (1→ 4)- α -d-glucan.