

高峰淀粉酶来源于米曲霉(4000U/g)

Taka-Diastase from *Aspergillus oryzae*

产品编号 : MB3070

质量标准 : BR,4000u/g

包装规格 : 100G

产品形式 : 粉末

基本信息

CAS No.	9001-19-8
储存条件	2-8°C, 避光防潮密闭干燥
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 : 由米曲霉提取。此酶能迅速水解淀粉分子的精制 α -1, 4 葡萄糖苷键, 将淀粉分子从内部任意切断成长短不一的短键糊精和少量的低聚糖, 从而使淀粉浆的粘度迅速下降。液化时间延长, 还会产生少量的葡萄糖和麦芽糖。

物理性状及指标 :

外观 :浅黄色固体粉末

酶活 :4000U/g

温度范围 :有效温度范围 35-65°C, 最适温度范围在 50-60°C

pH 值范围 :有效 pH 范围 4.5-6.0, 最适 pH 值范围 4.8-5.5

储存条件 : 2-8°C, 避光防潮密闭干燥

生物活性 :

金属离子对酶活性的影响 : Ca^{2+} 对酶具有一定的激活作用 ; Fe^{2+} 、 Ba^{2+} 、 Cu^{2+} 、 Mn^{2+} 、 Fe^{3+} 对酶具有较强的抑制作用

美仑相关产品推荐

MB3078	高峰淀粉酶来源于米曲霉(100U/mg)
MB3100	α -淀粉酶
MB3067	β -淀粉酶(70 万 u/ml 液体)
MB3124	β -淀粉酶(酶活 5 万粉末)

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。 α -淀粉酶应用范围 :

- 作为基于琼脂平板和羧甲基纤维素的清除测定中的对照酶, 以筛选纤维素酶活性
- 用于淀粉水解, 探讨小麦淀粉在冷冻面团中的作用
- 抑制金黄色葡萄球菌生物膜 金属离子对酶活性的影响 : Ca^{2+} 对酶具有一定的激活作用 ; Fe^{2+} 、 Ba^{2+} 、 Cu^{2+} 、 Mn^{2+} 、 Fe^{3+} 对酶具有较强的抑制作用。

【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。
- 部分产品我司仅能提供部分信息, 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. In vitro effects of a novel polysaccharide from the seeds of *Plantago asiatica* L. on intestinal function.
2. Low-abundant protein extraction from complex protein sample using a novel continuous aqueous two-phase systems device.
3. Heart rate, salivary α -amylase activity, and cooperative behavior in previously naïve children receiving dental local anesthesia.