

高峰淀粉酶来源于米曲霉(100U/mg)

Taka-Diastase from *Aspergillus oryzae*

产品编号：MB3078

质量标准：BR,100 U/mg

包装规格：25G/100G

产品形式：粉末

基本信息

CAS No.	9001-19-8
储存条件	2-8℃，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链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

酶细度：.....80%的 0.4mm 标准筛通过率

温度范围：.....有效温度范围 35-65℃，最适温度范围在 50-60℃

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℃，避光防潮密闭干燥

美仑相关产品推荐

MB3070	<u>高峰淀粉酶来源于米曲霉(4000U/g)</u>
MB3100	<u>α-淀粉酶</u>
MB3067	<u>β-淀粉酶(70 万 u/ml 液体)</u>
MB3124	<u>β-淀粉酶(酶活 5 万粉末)</u>

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。

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. Effects of encapsulated niacin on evaporative heat loss and body temperature in moderately heat-stressed lactating Holstein cows.
2. Characterization of in vitro protein oxidation using mass spectrometry: a time course study of oxidized alpha-amylase.
3. Evaluation of extraction solutions for biochemical analyses of the proteins in rice grains.