

糖化酶说明书

中文名称：糖化酶

英文名称：Glucosylase; Amyloglucosidase from aspergillus niger;
Amyloglucosidase; 1,4- α -D-Glucan glucohydrolase; Exo-1,4- α -
glucosidase

其他名称：糖化淀粉酶；淀粉葡萄糖苷酶；葡萄糖淀粉酶； γ -淀粉
酶； α -1,4-葡萄糖水解酶；淀粉脱脂酶

CAS 号：9032-08-0

级别：BR

活力: ≥ 100 units/mg

活力定义: 1 克酶粉或 1 毫升酶液在 40℃、PH4.6 的条件下, 1 小时水解可溶性淀粉产生 1 毫克葡萄糖的酶量为 1 个酶活力单位 (U)

重金属: ≤ 30 ppm

最适温度: 58~60℃

最适 pH: 4.5

性状(以下信息仅供参考): 黄褐色粉末, 由黑曲霉便宜菌株经深层通风发酵提炼而得。作用温度 55~60℃, 作用 pH4.0~5.0。分子量 80~97kDa

用途: 本品仅供科研, 不得用于其它用途。(以下用途仅供参考)能从



淀粉链的非还原性末端切开 α -1, 4 和 α -1, 6 键, 从而使淀粉水解成葡萄糖。用于酵母细胞中的糖原测定; 依靠糖化酶合成异-寡糖

使用注意事项: 本品耐酸性较好, 在 25°C、pH3 时活力稳定, 55~60°C 时活力最高, 60°C 30 分钟以上活力损失显著, 80°C 以上活力全部消失。

保存: RT