Creative Enzymes®

ネイティブアスペルギルス・オリゼ α-アミラーゼ

Cat. No. NATE-0740

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	α-アミラーゼは、EC 3.2.1.1のタンパク質酵素であり、デンプンやグリコーゲンなどの大きなα-結合ポリサッカライドのα結合を加水分解し、グルコースとマルトースを生成します。これは、人間や他の哺乳類に見られるアミラーゼの主要な形態です。また、食物貯□としてデンプンを含む種子にも存在し、多くの真菌によって分泌されます。
用途	α-アミラーゼは、デンプンやグリコーゲンなどのα-結合した多糖類のα-結合を加水分解するために使用されます。α-アミラーゼは、アラビドプシスにおける代謝研究など、さまざまな植物研究に使用されています。アスペルギルス・オリゼー由来のアミラーゼは、製パン業界での古くなるのを防ぐための添加物、果汁やアルコール飲料の濁りを明確にするため、グルコースやマルトースシロップ製品を生産するために一般的に使用されています。
別名	グリコーゲナーゼ; αアミラーゼ, α-アミラーゼ; 1,4-α-D-グルカン グルカノヒドロラーゼ; EC 3.2.1.1; 9001-19-8; エンドアミラーゼ; タカアミラーゼ A

製品情報

由来	アスペルギルス・オリゼー
形態	デキストリンを含む粉末。
EC番号	EC 3.2.1.1
CAS登□番号	9001-19-8
分子量	Mr ~51 kDa
活性	> 150単位/mgタンパク質（ビウレット）； ~1.5単位/mg； ~30単位/mg
単位定義	1ユニットは、20°CでpH 6.9の条件下で3分間でデンプンから1.0mgのマルトースを放出します。

保管・発送情報

保存方法	−20°C