

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

説明 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、食物貯蔵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登録番号 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