Creative Enzymes®

ネイティブヒトα-アミラーゼ

Cat. No. NATE-0743

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。ヒトの唾液由来のα-アミラーゼは、糖尿病や肥□の治療に役立つ可能性のある栄養補助食品の開発を研究するため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

種	人間
由来	人間の唾液
形態	(NH4)2SO4 とクエン酸ナトリウムを含む凍結乾燥粉末
EC番号	EC 3.2.1.1
CAS登□番号	9001-19-8
活性	1,000-3,000 ユニット/mg タンパク質; 300-1,500 ユニット/mg タンパク質
代謝□路	炭水化物の消化と吸収、特定生物のバイオシステム；炭水化物の消化と吸収、保存されたバイオシステム；食事由来の炭水化物の消化、特定生物のバイオシステム；代謝□路、特定生物のバイオシステム；代謝、特定生物のバイオシステム；炭水化物の代謝、特定生物のバイオシステム；唾液分泌、特定生物のバイオシステム
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1.0 mgのマルトースを放出します。

保管・発送情報

保存方法	−20°C