Creative Enzymes®

ネイティブポーキンα-アミラーゼ

Cat. No. NATE-0745

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、ヒト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-結合ポリサッカライドのα結合を加水分解するために使用されます。この製品は豚の膵臓から得られ、タイプI-Aです。Creative EnzymesのΒα-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。
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	豚の
由来	豚膵臓
形態	生理食塩水。3 mM CaCl2を含む2.9 M NaCl溶液中の懸濁液
EC番号	EC 3.2.1.1
CAS登□番号	9001-19-8
分子量	51-54 kDa
活性	> 1000 ユニット/mg タンパク質 (E1%/280); > 10 ユニット/mg 固体; 700-1400 ユニット/mg タンパク質 (E1%/280)
pH安定性	5.5から8.0
最適pH	7
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	2-8°C