Creative Enzymes®

ネイティブバーレイβ-アミラーゼ

Cat. No. NATE-0761

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	β-アミラーゼは、3つ以上のα-(1,4)結合したD-グルコースユニットからなる多糖類のα-(1,4)グルカン結合を加水分解します。デンプンやグリコーゲンなどの天然基質は、グルコースとマルトースに分解されます。純粋で結晶性のβ-アミラーゼ調製物は、異なる等電点を持つ4つのアイソザイムから構成されています。この酵素は、還元剤が存在しない場合にチオール基を介して非常に迅速に重合します。p-クロロ水銀ベンゾエートは重合と酵素活性を阻害します。還元剤であるメルカプトエタノールまたはジチオスレイトールは、活性を完全に回復させることができます。
用途	β-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。β-アミラーゼは、ポプラの炭素飢餓研究など、さまざまな植物研究に使用されてきました。大麦由来のβ-アミラーゼは、□力と温度が触媒活性にどのように影響するかを研究するために使用されています。
別名	サッカロゲンアミラーゼ; グリコーゲナーゼ; βアミラーゼ, β-アミラーゼ; 1,4-α-D-グルカンマルトヒドロラーゼ; EC 3.2.1.2; 9000-91-3

製品情報

由来	大麦
***EC*番号**	EC 3.2.1.2
***CAS*登□番号**	9000-91-3
活性	20-80 ユニット/mg タンパク質（ビウレット）
単位定義	1ユニットは、20°CでpH 4.8の条件下で3分間にデンプンから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