Creative Enzymes®

ネイティブスイートポテト β-アミラーゼ

Cat. No. NATE-0762

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明	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を持つ多糖類の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。Creative Enzymesのβ-アミラーゼは、ポプルス・トレムロイデスにおける炭素飢餓研究など、さまざまな植物研究に使用されてきました。サツマイモ由来のβ-アミラーゼは、黄色ブドウ球菌のバイオフィルムを抑制し除去する酵素の有用性を調べるために使用されました。この酵素は、ワキトウモロコシデンプンからβ-リミットデキストリンを調製するためにも使用されています。
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	さつまいも
形態	硫酸アンモニウム懸濁液。2.3 M (NH4)2SO4の結晶懸濁液
EC番号	EC 3.2.1.2
CAS登番号	9000-91-3
分子量	127.5
活性	> 750 ユニット/mg タンパク質 (E1%/280)
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