

ネイティブベーカリー酵母 (*S. cerevisiae*) インベルターゼ

Cat. No. NATE-0357

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明 インベルターゼは、スクロース（テーブルシュガー）の加水分解（分解）を触媒する酵素です。得られたフルクトースとグルコースの混合物は、インバーテッドシュガーシロップと呼ばれます。インベルターゼに関連するのはスクラーゼです。インベルターゼとスクラーゼは、スクロースを加水分解して同じグルコースとフルクトースの混合物を生成します。インベルターゼはO-C（フルクトース）結合を切断し、スクラーゼはO-C（グルコース）結合を切断します。通常、製菓、栄養補助食品、その他の食品グレードの用途で使用されます。

用途 菓子食品や人工蜂蜜の製造に使用されます。

別名 EC 3.2.1.26; インベルターゼ; サッカララーゼ; グルコスクリナーゼ; β -h-フルクトシダーゼ; β -フルクトシダーゼ; インベルチン; スクラース; maxinvert L 1000; フルクトシルインベルターゼ; アルカリ性インベルターゼ; 酸性インベルターゼ; β -フルクトフラノシダーゼ; β -D-フルクトフラノシドフルクトヒドロラーゼ; 9001-57-4

製品情報

由来 ベーカリー酵母 (*S. cerevisiae*)

EC番号 EC 3.2.1.26

CAS登録番号 9001-57-4

活性 タイプI、200-300単位/mg 固体; タイプII、> 300単位/mg 固体。

単位定義 1ユニットは、55°CでpH 4.5の条件下で1.0 μ モルのスクロースをインパートシュガーに加水分解します。

保管・発送情報

保存方法 -20°C