

## ネイティブカンジダ・ユティリス インベルターゼ

Cat. No. NATE-0358

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	この酵素は、サッカロースの酵素的測定や、 $\beta$ -D-フルクトフラノシド残基を含む炭水化物の構造調製に役立ちます。
別名	EC 3.2.1.26; インベルターゼ; サッカラゼ; グルコスクリナーゼ; $\beta$ -h-フルクトシダーゼ; $\beta$ -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; $\beta$ -フルクトフラノシダーゼ; $\beta$ -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	カンジダ・ユティリス
EC番号	EC 3.2.1.26
CAS登録番号	9001-57-4
分子量	mol wt ~260 kDa
活性	> 300 ユニット/mg 固体
pH安定性	pH 4.0-6.0 (50°C, 10分)
最適pH	3.5-4.0
熱安定性	60°C未定 (pH 4.5、10分)
最適温度	60-70°C
ミカエリス定数	1.5x10 <sup>-2</sup> M (スクロース)
構造	約50%の炭水化物を含む糖タンパク質
単位定義	1ユニットは、55°CでpH 4.5の条件下で、1.0 $\mu$ moleのスクロースをインバ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
------	-------