

## 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

□**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 $\mathbf{O}$ - $\mathbf{C}$ (ブルクトース)結合を切断し、スクラーゼは $\mathbf{O}$ - $\mathbf{C}$ (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―スの酵素的測定や、β-D-フルクトフラノシド残基を含む炭水化物の構

造調□に役立ちます。

*別名* EC 3.2.1.26; インベルターゼ; サッカラーゼ; 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;  $\beta$ -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□番号 9001-57-4

分子量 ~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□ (pH 4.5、10分)

*最適温度* 60-70℃

**ミカエリス定数** 1.5x10-2M (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、 $55^{\circ}$ 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℃