

ネイティブ サッカロマイセス セレビスエ **Invertase** グリコプロテイン 標準

Cat. No. NATE-0359

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

インベルターゼグリコプロテインスタンダードは、PNGase Fを使用して、溶液中およびゲル中の手順の両方でN-グリコシル化を示すために使用できます。脱グリコシル化の程度は、SDS-PAGEゲルでの移動度シフトによって評価できます。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; サッカラーゼ; ゲルコスクリューゼ; 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

サッカロマイセス・セレビスエ

形態

凍結乾燥粉末

EC番号

EC 3.2.1.26

CAS登録番号

9001-57-4

保管・発送情報

保存方法

2-8°C