Creative Enzymes®

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

Cat. No. NATE-0359

Lot. No. (See product label)

はじめに

□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; グルコスクリューゼ; 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・セレビシエ
形態	凍結乾燥粉末
EC番号	EC 3.2.1.26
CAS登□番号	9001-57-4

保管・発送情報

保存方法	2-8°C