Creative Enzymes®

オリゴ-1,6-グルコシダーゼ

Cat. No. EXWM-3782

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	この酵素は、EC 3.2.1.33（アミロ-α-1,6-グルコシダーゼ）と同□に、α-1→6-結合グルコースを放出することができますが、EC 3.2.1.41（プルラナーゼ）、EC 3.2.1.142（リミットデキストリナーゼ）、およびEC 3.2.1.68（イソアミラーゼ）によって放出される最短鎖はマルトースです。また、イソマルトロース（パラチノース）、イソマルトトリオース、パンオースを加水分解しますが、グリコーゲンやホスホリラーゼリミットデキストリンには作用しません。腸粘膜由来の酵素は単一のポリペプチド鎖であり、EC 3.2.1.48（スクロースα-グルコシダーゼ）の反□も触媒します。短鎖基質に□する好みと、6-グルコシル化残基が分岐点にあることを必要としない点、すなわちC-1とC-4の両方に結合している点で、EC 3.2.1.33（アミロ-α-1,6-グルコシダーゼ）とは異なります。
別名	リミットデキストリナーゼ (誤り); イソマルターゼ; スクラース-イソマルターゼ; エキソオリゴ-1,6-グルコシダーゼ; デキストリン 6α-グルカノヒドロラーゼ; α-リミットデキストリナーゼ; デキストリン 6-グルカノヒドロラーゼ; オリゴ糖 α-1,6-グルコヒドロラーゼ; α-メチルグルコシダーゼ

製品情報

形態	液体または凍結乾燥粉末
EC番号	EC 3.2.1.10
CAS登□番号	9032-15-9
反□	EC 3.2.1.1（α-アミラーゼ）によってデンプンおよびグリコーゲンから生成された一部のオリゴ糖における（1→6）-α-D-グルコシド結合の加水分解、およびイソマルトースにおける加水分解
備考	このアイテムはカスタム生産が必要で、リードタイムは5□9週間です。ご要望に□じてカスタム生産が可能です。

保管・発送情報

保存方法	短期間は +4 ℃ で保管してください。長期間保管する場合は -20 ℃~-80 ℃ で保管してください。