Creative Enzymes®

β-アミラーゼ

Cat. No. EXWM-3884

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	デンプン、グリコーゲンおよび関連する多糖類およびオリゴ糖に作用し、逆転反□によってβ-マルトースを生成します。「β」という用語は、放出される遊離糖の初期アノメリック構成に関連しており、加水分解される結合の構成には関連していません。
別名	サッカロゲンアミラーゼ; グリコーゲナーゼ; βアミラーゼ, β-アミラーゼ; 1,4-α-D-グルカンマルトヒドロラーゼ

製品情報

形態	液体または凍結乾燥粉末
EC番号	EC 3.2.1.2
CAS登□番号	9000-91-3
反□	多糖中の(1→4)-α-D-グルコシド結合の加水分解により、鎖の非還元末端から連続的にマルトースユニットを除去する。
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。