Creative Enzymes®

グルカン 1,4-α-グルコシダーゼ

Cat. No. EXWM-3893

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ほとんどの酵素の形態は、次の結合が1,4であるときに1,6-α-D-グルコシド結合を迅速に加水分解することができます。また、この酵素の一部の調製物は、他の多糖類において1,6-および1,3-α-D-グルコシド結合を加水分解します。このエントリは、オリゴ糖よりも多糖類に□してより迅速に作用するすべてのそのような酵素をカバーしています。EC 3.2.1.20 α-グルコシダーゼは、哺乳類の腸から得られ、類似の反□を触媒することができます。
別名	グルコアミラーゼ; アミログルコシダーゼ; γ-アミラーゼ; リソソームα-グルコシダーゼ; 酸性マルターゼ; エキソ-1,4-α-グルコシダーゼ; グルコースアミラーゼ; γ-1,4-グルカングルコヒドロラーゼ; 酸性マルターゼ; 1,4-α-D-グルカングルコヒドロラーゼ

製品情報

形態	液体または凍結乾燥粉末
EC番号	EC 3.2.1.3
CAS登□番号	9032-08-0
反□	末端の (1→4)-結合した α-D-グルコース残基の加水分解が、鎖の還元されない末端から順次行われ、β-D-グルコースが放出される。
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。