Creative Enzymes®

ネイティブライス α-グルコシダーゼ

Cat. No. NATE-0041

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	アルファグルコシダーゼは、小腸のブラシボーダーに位置するグルコシダーゼで、1,4-アルファ結合に作用します。これはベータグルコシダーゼとは□照的です。アルファグルコシダーゼは、デンプンや二糖類をグルコースに分解します。マルターゼは、マルトースを切断する類似の酵素で、機能的にはほぼ同等です。
別名	アルファ-グルコシダーゼ; EC 3.2.1.20; マルターゼ; グルコインベルターゼ; グルコシドスクラーゼ; マルターゼ-グルコアミラーゼ; アルファ-グルコピラノシダーゼ; グルコシドインベルターゼ; アルファ-D-グルコシダーゼ; アルファ-グルコシドヒドロラーゼ; アルファ-1,4-グルコシダーゼ; アルファ-D-グルコシドグルコヒドロラーゼ

製品情報

由来	ご飯
EC番号	EC 3.2.1.20
CAS登□番号	9001-42-7
最適pH	最適範□はpH 5-7.5です。
最適温度	酵素は温度範□（55-65°C）で最も活性が高く、最適温度は約60°Cです。
単位定義	1単位（U）は、指定されたアッセイ条件下でpNP-α-ガラクトシダーゼから1μmolのp-ニトロフェノールを1分間に放出する酵素の量として定義されます。