Creative Enzymes®

バチルス属のキトサナーゼ（食品グレード）

Cat. No. CHIC-001

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	キトサナーゼは、選□されたバチルス属の細菌株の浸漬発酵によって作られた粉末状のキトサナーゼ製剤です。この酵素は、キチンの部分的または完全に脱アセチル化された誘導体であるキトサンの分解を触媒します（N-アセチルグルコサミンのβ-1,4ホモポリマー）。
用途	キトサナーゼは、キトサン（脱アセチル度：40□100%）を加水分解するために使用できます。特に、免疫刺激活性、抗腫瘍活性、抗微生物活性など、さまざまな生物活性を持つキトサンオリゴ糖の生産に使用できます。
別名	キトサナーゼ; EC 3.2.1.132; 51570-20-8; キトサン N-アセチルグルコサミノヒドロラーゼ

製品情報

形態	白または淡黄色の冷凍乾燥粉末。
活性	200u/g
pH安定性	4.5から8.0まで。
最適pH	4.5から6.0まで。
熱安定性	40°Cで24時間インキュベーション後、90%以上の活性が残ります。
最適温度	60°C
単位定義	1単位(U)は、pH 5.0、48°Cでキトサンから1μモルの還元糖（D-グルコサミン相当量として測定）を1分間に放出する酵素の量として定義されます。

保管・発送情報

保存方法	製品は25°C以下の涼しく乾燥した環境で保管する必要があります。