Creative Enzymes®

フルクトースイソメラーゼ（粗酵素）

Cat. No. NATE-1857

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	酵素学において、キシロースイソメラーゼ（EC 5. 3. 1. 5）は、D-キシロースとD-キシルロースの相互□換を触媒する酵素です。この酵素は、特にアルドースとケトースを相互□換する分子内酸化還元酵素のファミリーに属します。このイソメラーゼは、ほぼ100種の細菌で□察されています。キシロースイソメラーゼは、グルコースから高フルクトースコーンシロップを生産するために産業で広く使用されるため、一般的にグルコースイソメラーゼとも呼ばれます。この酵素活性を持つ製品は、遺伝子組換えE. coliから簡単に精製されました。
用途	合成; 食品産業; バイオテクノロジー; エネルギー生産
別名	D-キシロースイソメラーゼ; D-キシロースケトイソメラーゼ; D-キシロースケトールイソメラーゼ

製品情報

由来	E. coli
外□	透明から半透明の黄色の溶液
EC番号	EC 5.3.1.5
CAS登□番号	9023-82-9
活性	未定
反□	D-キシロピラノース ⇌ D-キシルロース
備考	この製品は新鮮に調製する必要があるため、注文を確認してから約2週間かかります。凍結と解凍のたびに部分的な不活性化が起こる可能性があります。したがって、必要に□じて分配し、-20 °C以下で保存する必要があります。保存期間の延長に伴い、酵素活性はある程度低下するため、製品はできるだけ早く使用するべきです。この製品は製造および保存過程で濁りや沈殿物が生じる可能性がありますが、溶解後に混合すれば通常の使用には影響しません。この製品は科学研究用に限られ、臨床診断や治療には使用できず、食品や医□品として使用することもできず、一般住宅に保管することはできません。あなたの安全と健康のために、実験用スーツを着用し、使い捨て手袋を着用してください。

使用法とパッケージング

包装	100ml

保管・発送情報

保存方法	-20 °C以下で、少なくとも1ヶ月間。