Creative Enzymes®

マウス由来α-アミラーゼ

Cat. No. CEFX-035

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	α-アミラーゼは、工業生産で最も広く使用されている酵素の一つであり、アミロース、グリコーゲン、オリゴ糖、または多糖類の分子内からα-1,4-グルコシド結合を切断することによって、マルトース、オリゴ糖、グルコースを生成します。α-アミラーゼの作用は、カルシウムイオンの存在に依存しています。
用途	α-アミラーゼは、飼料、改良デンプンおよびアミロース、製パン業界、ビール醸造、アルコール産業、発酵、繊維業界で広く使用されています。

製品情報

種	マウス
由来	マウス
形態	粉末
EC番号	EC 3.2.1.1