

マイコバクテリウム・スメグマティス由来のトレハラーゼ **15A**、組換え品

Cat. No. REMT-010

Lot. No. (See product label)

はじめに

概要 トレハラーゼは、小腸のブラシボーダーに位置するグリコシド加水分解酵素で、トレハロースをグルコースに交換する反応を触媒します。これはほとんどの動物に見られます。非還元二糖であるトレハロース（ α -D-グルコピラノシル-1,1- α -D-グルコピラノシド）は、ほぼすべての生物形態に存在する最も重要な貯蔵炭水化物の一つです。二糖は、トレハラーゼ酵素によって2つのグルコース分子に加水分解されます。サッカロマイセス・セレビシエ（*Saccharomyces cerevisiae*）には、pH最適値に基づいて分類される中性トレハラーゼ（NT）と酸性トレハラーゼ（AT）の2種類のトレハラーゼが存在します。NTの最適pHは7.0であり、ATの最適pHは4.5です。最近の報告によれば、*S. cerevisiae*における総AT活性の90%以上は細胞外に存在し、細胞外のトレハロースをペリプラズミックスペースでグルコースに切断します。

製品情報

種	マイコバクテリウム・スメグマティス
由来	<i>E. coli</i>
形態	35 mM NaHepes バッファー、pH 7.5、750 mM NaCl、200 mM イミダゾール、3.5 mM CaCl ₂ 、0.02% ナトリウムアジ化物および 25% (v/v) グリセロール。
EC番号	EC 3.2.1.28
CAS登録番号	9025-52-9
純度	>90%
濃度	1 mg/mL

保管・発送情報

保存方法	-20°Cで
------	--------