

ストレプトマイセス・ムリヌス由来のグルコースイソメラーゼ

Cat. No. NATE-0900

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明 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-キシロースの相互交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交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、現在、ほぼ100種の細菌で観察されています。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ているため、一般的にグルコースイソメラーゼとも呼ばれます。

用途 ストレプトマイセス・ムリヌスから生成された不活化グルコースイソメラーゼがキシロースの異性化に使用されました。グルコースイソメラーゼは、食品業界で高果糖コーンシロップを生産するために使用されます。

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; キシロースイソメラーゼ; EC 5.3.1.5; グルコースイソメラーゼ

製品情報

由来 ストレプトマイセス・ムリヌス

EC番号 EC 5.3.1.5

CAS登録番号 9023-82-9

活性 タイプ1: 800 U/g; タイプ2: 5,000 U/g

単位定義 1ユニットは、標準分析条件下で初期速度1μモル/分でグルコースをフルクトースに交換します。

保管・発送情報

保存方法 2-8°Cで保管してください