Creative Enzymes®

プルランアーゼ（食品グレード）

Cat. No. SUG-003

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	プルラナーゼは、優れた株のバチルス・リケニフォルミスから、潜水発酵と抽出技術を通じて生産されます。これは、デンプン糖の産業で広く使用されることができます。 プルラナーゼはデンプンの分岐活性を示し、特にα-1,6グリコシド結合で結ばれたマルトリオース単位からなる多糖類であるプルランの加水分解を触媒します。この酵素は分岐点でα-1,6グリコシド結合を切断し、バックボーンから全ての分岐を切り離し、線状デンプンを生成します。他の脱分岐酵素とは異なり、プルラナーゼは短いものを含むほとんどの側鎖を切断することができます。一方、脱分岐酵素は2-3グルコース単位のみを含む側鎖に□しては活性を示しません。したがって、プルラナーゼは線状デンプンの収率を高めます。
用途	デンプン糖用酵素
別名	プルラナーゼ; EC 3.2.1.41; リミットデキストリナーゼ（誤り）; アミロペクチン 6-グルカノヒドロラーゼ; デブランチング酵素; α-デキストリン エンドo-1,6-α-グルコシダーゼ; R-酵素; プルラン α-1,6-グルカノヒドロラーゼ; 9075-68-7

製品情報

由来	バチルス・リケニフォルミス
形態	液体
CAS登□番号	9075-68-7
活性	2000u/ml
pH安定性	4.0-6.5
最適pH	4.2-4.6
最適温度	40-65°C、60°Cで好ましい
単位定義	1単位のプルラナーゼ活性は、60°CおよびpH 4.5で1分間に1mgの還元糖（グルコースに基づく）を得るためにプルラン多糖を加水分解できる酵素の量に等しい。

使用法とパッケージング

包装	25kg/ドラム、1.125kg/ドラム

保管・発送情報

保存方法	高温を避けて涼しい場所に保管する必要があります。液体：25°Cで3ヶ月、活性は90%以上を維持；6ヶ月、活性は80%以上を維持。賞味期限後は用量を□やしてください。