

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

概要 プルランアーゼは、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出来ます。プルランア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、プルランア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 $\square$ しては活性を示しません。したがって、プルランア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 プルランアーゼ; 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 α -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登録番号 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単位のプルランアーゼ活性は、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 $\square$ やしてください。