Creative Enzymes®

大腸菌由来のα-アミラーゼ、組換え型

Cat. No. NATE-1174

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明	α-アミラーゼは、EC 3.2.1.1のタンパク質酵素であり、デンプンやグリコーゲンなどの大きなα-結合ポリサッカライドのα結合を加水分解し、グルコースとマルトースを生成します。これは、人間や他の哺乳類に見られるアミラーゼの主要な形態です。また、食料備蓄としてデンプンを含む種子にも存在し、多くの真菌によって分泌されます。
別名	グリコーゲナーゼ; αアミラーゼ, α-アミラーゼ; 1,4-α-D-グルカン グルカノヒドロラーゼ; EC 3.2.1.1; 9001-19-8; エンドアミラーゼ; タカアミラーゼ A

製品情報

由来	エシェリキア・コリ株 K-12 サブストレイン W3110
形態	3.2 M 硫酸アンモニウムで供給されます
EC番号	EC 3.2.1.1
CAS登録番号	9000-90-2
分子量	60459.5 Da
純度	> SDS-PAGEによって判断された95%
活性	23.61 U/mg
濃度	158 U/ml
最適温度	> 37°C
単位定義	1ユニットは、可溶性デンプンから1分間に1μmolのD-グルコース相当物を放出するのに必要な酵素の量として定義されます。

保管・発送情報

保存方法	4°Cで保管してください（常温で発送されます）