

## 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

□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

 $\alpha$ -結合ポリサッカライドの $\alpha$ 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;  $\alpha$ アミラーゼ,  $\alpha$ -アミラーゼ; 1,4- $\alpha$ -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□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℃

**単位定義** 1ユニットは、可溶性デンプンから1分間に $1\mu$ molのD-グルコース相当物を放出するO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)