

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 エシエリキア・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1 μ mol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）