Creative Enzymes®

ラクトバチルス・ガセリ由来のマルトジェニックα-アミラーゼ13A、組換え型

Cat. No. NATE-1298

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明	グルカン 1,4-α-マルトヒドロラーゼ (EC 3.2.1.133, マルトジェニック α-アミラーゼ, 1,4-α-D-グルカン α-マルトヒドロラーゼ) は、システム名 4-α-D-グルカン α-マルトヒドロラーゼを持つ酵素です。この酵素は、ポリサッカライド中の (1->4)-α-D-グルコシド結合の加水分解を触媒し、鎖の非還元末端から連続的にα-マルトース残基を除去します。この酵素は、デンプンおよび関連するポリサッカライドやオリゴサッカライドに作用します。
別名	グルカン 1,4-α-マルトヒドロラーゼ; EC 3.2.1.133; マルトジェニック α-アミラーゼ; 1,4-α-D-グルカン α-マルトヒドロラーゼ; グルカン 1,4-α-マルトヒドロラーゼ, マルトジェニック アミラーゼ, ノバミル 1000BG

製品情報

種	ラクトバチルス・ガセリ
由来	E. coli
形態	35 mM NaHepesバッファー、pH 7.5、750 mM NaCl、200 mM イミダゾール、3.5 mM CaCl2、0.02% ナトリウムアジ化物および25% (v/v) グリセロール
EC番号	EC 3.2.1.133
CAS登録番号	160611-47-2
分子量	55.0 kDa
純度	>90%はSDS-PAGEによる
濃度	0.25 mg/mL
最適pH	5
最適温度	55 °C
特異性	β-シクロデキストリン (β-CD)、デンプンおよびプルランを使用して、β-CDとデンプンからマルトースを、プルランからパノースを生成します。酵素活性はZn2+、Fe2+、Co2+およびEDTAによって強く抑制されます。

保管・発送情報

保存方法	この酵素は常温で出荷されますが、-20 °Cで保存する必要があります。