

## ストレプトコッカス・ミュータンス由来のアミラーゼ **13A**、組換え型

Cat. No. NATE-1301

Lot. No. (See product label)

### はじめに

**説明**  $\alpha$ -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、食物貯蔵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

<b>種</b>	ストレプトコッカス・ミュータンス
<b>由来</b>	E. coli
<b>形態</b>	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 CaCl <sub>2</sub> 、0.02% ナトリウムアジ化物および25% (v/v) グリセロール
<b>EC番号</b>	EC 3.2.1.1
<b>CAS登録番号</b>	9000-90-2
<b>分子量</b>	58.4 kDa
<b>純度</b>	>90% は SDS-PAGE による
<b>濃度</b>	1 mg/mL
<b>最適pH</b>	7.5
<b>最適温度</b>	37 °C
<b>特異性</b>	デンプン

### 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。