Creative Enzymes®

# サーモトガ・マリティマ由来のアミラーゼ 57C、組換え型

*Cat. No. NATE-1303*

*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、食物貯□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*

| | |
|---|---|
| *種* | サーモトガ・マリティマ |
| *由来* | 大腸菌 |
| *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 3.2.1.1 |
| ***CAS**登□番号* | 9000-90-2 |
| *分子量* | 48.0 kDa |
| *純度* | >90% は SDS-PAGE による |
| *濃度* | 1 mg/mL |
| *最適**pH*** | 8.5 |
| *最適温度* | 90 °C |
| *特異性* | デンプン |

## *保管・発送情報*

| | |
|---|---|
| *保存方法* | この酵素は常温で発送されますが、-20 °Cで保管する必要があります。 |