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。