Creative Enzymes®

大腸菌由来アミラーゼ 13A、組換え

Cat. No. NATE-1304

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

種	大腸菌
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 3.2.1.1
***CAS*登□番号**	9000-90-2
分子量	58.6 kDa
純度	>90% は SDS-PAGE による
濃度	1 mg/mL
最適pH	7
最適温度	55 °C
特異性	グリコーゲン、デンプン、または関連する多糖類からのα-1,4-グリコシド結合により、グルコース、オリゴ糖およびデキストリンを生成します。

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で保存する必要があります。