Creative Enzymes®

S. cerevisiae 由来のインベルターゼ、組換え型

Cat. No. NATE-1573

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明	インベルターゼは、スクロース（上白糖）の加水分解（分解）を触媒する酵素です。得られたフルクトースとグルコースの混合物は、インバーテッドシュガーシロップと呼ばれます。インベルターゼに関連するのはスクラーゼです。インベルターゼとスクラーゼは、スクロースを加水分解して同じグルコースとフルクトースの混合物を生成します。インベルターゼはO-C（フルクトース）結合を切断しますが、スクラーゼはO-C（グルコース）結合を切断します。
別名	EC 3.2.1.26; サッカラーゼ; グルコスクラース; ベータ-h-フルクトシダーゼ; ベータ-フルクトシダーゼ; インベルチン; スクラース; マキシンバート L 1000; フルクトシルインベルターゼ; アルカリ性インベルターゼ; 酸性インベルターゼ; ベータ-フルクトフラノシダーゼ

製品情報

種	S. cerevisiae
由来	E. coli
形態	3.2 M 硫酸アンモニウム
EC番号	EC 3.2.1.26
CAS登録番号	9001-57-4
分子量	60.64 kDa
純度	> SDS-PAGEによって判断された95%
活性	7600 U/ml
最適pH	4.6
最適温度	40 °C
単位定義	インベルターゼの1単位は、50mM MESバッファー（pH 4.6）、BSA（1 mg/ml）、および30 mMのスクロースを含む反応混合物中で、40°Cで1μmoleのD-グルコースと1μmoleのD-フルクトースを生成するのに必要な酵素の量として定義されました。

保管・発送情報

保存方法	インベルターゼは4 °Cで保存する必要があり、指定された通りに保存すれば最大3年間安定します。