

ネイティブカンジダ属インペルターゼ

Cat. No. DIA-205

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明

インペルターゼは、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。インペルターゼに関連するのはスクラーゼです。インペ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。インペルターゼは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。

用途

この酵素は、サッカロースの酵素的測定や、 β -D-フルクトフラノシド残基を含む炭水化物の構造調査に役立ちます。

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; インペルチン; スクラース; マキシンパート L 1000; フルクトシリインペルターゼ; アルカリ性インペルターゼ; 酸性インペルターゼ; ベータ-フルクトフラノシダーゼ

製品情報

由来

カンジダ属

外観

白色の非晶質粉末、凍結乾燥された

EC番号

EC 3.2.1.26

CAS登録番号

9001-57-4

分子量

approx. 260 kDa

活性

グレード I 100U/mg-固体以上（安定剤約70%を含む）

pH安定性

pH 4.0-6.0 (50°C, 10分)

最適pH

3.5-4.0

熱安定性

60°C未満 (pH 4.5、10分)

最適温度

60-70°C

ミカエリス定数

1.5×10⁻²M (スクロース)

構造

約50%の炭水化物を含む糖タンパク質

特異性

酵素はスクロースとラフィノースを加水分解しますが、イヌリンとメレジトースは加水分解しません。

安定化剤

KH₂PO₄

保管・発送情報

安定性

-20°Cで少なくとも1年間安定しています