

ネイティブカンジダ属インベルターゼ

Cat. No. DIA-205

Lot. No. (See product label)

はじめに

概要 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。

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製に役立ちます。

別名 EC 3.2.1.26; サッカラーゼ; グルコスクラース; ペーター-h-フルクトシダーゼ; ペーター-フルクトシダーゼ; インベルチン; スクラース; マキシムバート 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; ペーター-フルクトフラノシダーゼ

製品情報

由来	カンジダ属
外形	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^{-2} M (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、イヌリンとメレイトースは加水分解しません。
安定化剤	KH ₂ PO ₄

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