Creative Enzymes®

αアミラーゼ

Cat. No. BAK-250

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	豚膵臓から分離されたα-アミラーゼはグリコプロテインです。2 それは約475残基からなる単一のポリペプチド鎖で、2つのSH基と4つのジスルフィド橋、安定性に必要な強く結合したCa^{2+}を含んでいます。3,4 活性と安定性には塩化物イオンが必要です。5 活性のpH範□は5.5から8.0で、最適pHは7.6です。
用途	α-アミラーゼは、デンプンやグリコーゲンなどのα-結合ポリサッカライドのα結合を加水分解するために使用されます。製品は豚の膵臓から得られ、タイプI-Aです。α-アミラーゼは、アラビドプシスにおける代謝研究など、さまざまな植物研究に使用されています。
別名	PPA

製品情報

外□	外□（色）： 白から淡黄色 外□（形状）： 懸濁液
形態	PMSF処理、塩水懸濁液
EC番号	EC 3.2.1.1
CAS登□番号	9000-90-2
分子量	51-54 kDa
活性	700-1400 ユニット/mg タンパク質 (E1%/280)
単位定義	1ユニットは、20°CでpH 6.9の条件下で3分間にデンプンから1.0 mgのマルトースを放出します。

保管・発送情報

安定性	α-アミラーゼは、25 mM Tris-HCl、pH 7.5、100 mM KClの条件下で、0 °Cまたは-20 °Cで少なくとも9日間安定しています。もう一つの推□保存条件は、1 mMリン酸塩、pH 7.3、30 mM $CaCl_2$を-15 °Cで保存することです。