Creative Enzymes®

ネイティブ バチルス アミロリケファシエンス α-アミラーゼ

Cat. No. NATE-0741

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、食物貯□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。
用途	α-アミラーゼは、デンプンやグリコーゲンなどのα結合を持つ多糖類のα結合を加水分解するために使用されます。この製品はバチルス・アミロリクエファシエンスから得られ、液体として供給されます。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きました。バチルス・アミロリクエファシエンス由来のα-アミラーゼは、甘藷のアミロペクチンを加水分解してクラスター構造を特定するために使用されました。この酵素は、サゴヤシのデンプンを還元糖に加水分解するために使用され、その後、サッカロマイセス・セレビシエ FNCC 3012によるエタノール発酵に利用されます。この酵素は、ゼラチン化されたワキトウモロコシのデンプンのアミロリシスを触媒し、還元糖を生成します。
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

由来	バチルス・アミロリケファシエンス
形態	液体
EC番号	EC 3.2.1.1
CAS登□番号	9001-19-8
分子量	55 kDa
活性	> 250 ユニット/g
単位定義	1ユニットは、標準条件下で1時間に5.26gの乾燥デンプンをデキストリン化する酵素の量です。