Creative Enzymes®

ネイティブ バチルス・リケニフォルミス α-アミラーゼ

Cat. No. NATE-0742

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。この製品はバチルス・リケニフォルミス由来で、タイプXII-Aです。Creative EnzymesのαアミラーゼはアラビドプシスにおけるAなど、さまざまな植物研究に使用されています。
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・リケニフォルミス
EC番号	EC 3.2.1.1
CAS登□番号	9001-19-8
活性	タイプ XII-A、塩水溶液、> 500 ユニット/ mg タンパク質 (ビウレット); タイプ B、液体
単位定義	1ユニットは、pH 6.9、20°Cで3分間にでんぷんから1.0 mgのマルトースを放出します。