

ネイティブ パチルス・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

説明 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、食物貯蔵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。この製品はパチルス・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 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 パチルス・リケニフォルミス

EC番号 EC 3.2.1.1

CAS登録番号 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 (ピウレット); 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。