Creative Enzymes®

# ネイティブアスペルギルス・ニガーセルラーゼ

*Cat. No. NATE-0118*

*Lot. No.* (See product label)

## *はじめに*

| | |
|---|---|
| *□明* | セルラーゼは、主に真菌、細菌、原生動物によって生成されるいくつかの酵素の一つで、セルロースおよびいくつかの関連多糖類の分解であるセルロリシスを触媒します。具体的には、セルロース、ヘミセルロース、リケニン、および穀物のベータ-D-グルカンにおける1,4-ベータ-D-グリコシド結合の加水分解を指します。セルラーゼは、セルロース分子をベータ-グルコースのような単糖（「単純糖」）や、より短い多糖類およびオリゴ糖に分解します。この名前は、セルロース材料を分解するために直列または相乗的に作用する、さまざまな酵素の自然に存在する混合物または複合体にも使用されます。 |
| *用途* | セルラーゼは、動物および鳥類の消化管における単胃消化中に酵素活性を保護するためのいくつかの可能な基質、セルロース、アビセル PH-101、およびフィルターペーパーの能力を研究するために使用されてきました。この酵素は、ハマグリやエビの加工を助けるための二次直接食品添加物としても承認されています。 |
| *別名* | エンド-1,4-β-D-グルカナーゼ; β-1,4-グルカナーゼ; β-1,4-エンドグルカンヒドロラーゼ; セルラーゼ A; セルロシン AP; エンドグルカナーゼ D; アルカリセルラーゼ; セルラーゼ A 3; セルデキストリナーゼ; 9.5 セルラーゼ; アビセルラーゼ; パンセラーゼ SS; 1,4-(1,3; 1,4)-β-D-グルカン 4-グルカノヒドロラーゼ; EC 3.2.1.4 |

## *製品情報*

| | |
|---|---|
| *由来* | アスペルギルス・ニガー |
| *形態* | 粉末 |
| ***EC番号*** | EC 3.2.1.4 |
| ***CAS登□番号*** | 9012-54-8 |
| *活性* | > 0.3 ユニット/mg 固体 |
| *単位定義* | 1ユニットは、pH 5.0、37°Cで1時間にセルロースから1.0 μmoleのグルコースを放出します（2時間のインキュベーション時間）。 |

## *保管・発送情報*

| | |
|---|---|
| *保存方法* | 2-8°C |