

描述: 蔗糖磷酸化酶属于糖基水解酶 13 家族，是一种催化转移葡萄糖苷键的酶，能够催化蔗糖和无机磷酸盐合成 1-磷酸-葡萄糖。该酶主要以蔗糖、1-磷酸-葡萄糖为供体，多类物质如多羟基的糖和糖醇、酚羟基、羧基等为受体，催化合成各种糖苷。该蔗糖磷酸化酶 (Sucrose Phosphorylase) 通过重组制备而得，其催化蔗糖 (sucrose) 的磷酸化反应，生成 D-fructose 和 α -D-glucose-1-phosphate，反应式为：

$\text{Sucrose} + \text{Pi} = \alpha\text{-D-glucose-1-phosphate} + \text{D-fructose}$ 。

该酶的比活>100U/mg，该酶通过改造可耐热，反应温度可在 30~65℃进行，最佳反应温度为 55℃。在 60℃ 孵育 60h 后活性损失<30%。

组分

名称	250U
Sucrose Phosphorylase (0.5 U/ μ l)	500 μ l

活性定义: 1 单位指在 37℃，pH 7.6 条件下，每分钟由蔗糖催化生成 1.0 μ mole 的 D-fructose 所需的酶量。反应缓冲液为 100mM KH_2PO_4 ，200mM Sucrose，pH7.6。

保存: -20℃长期保存。