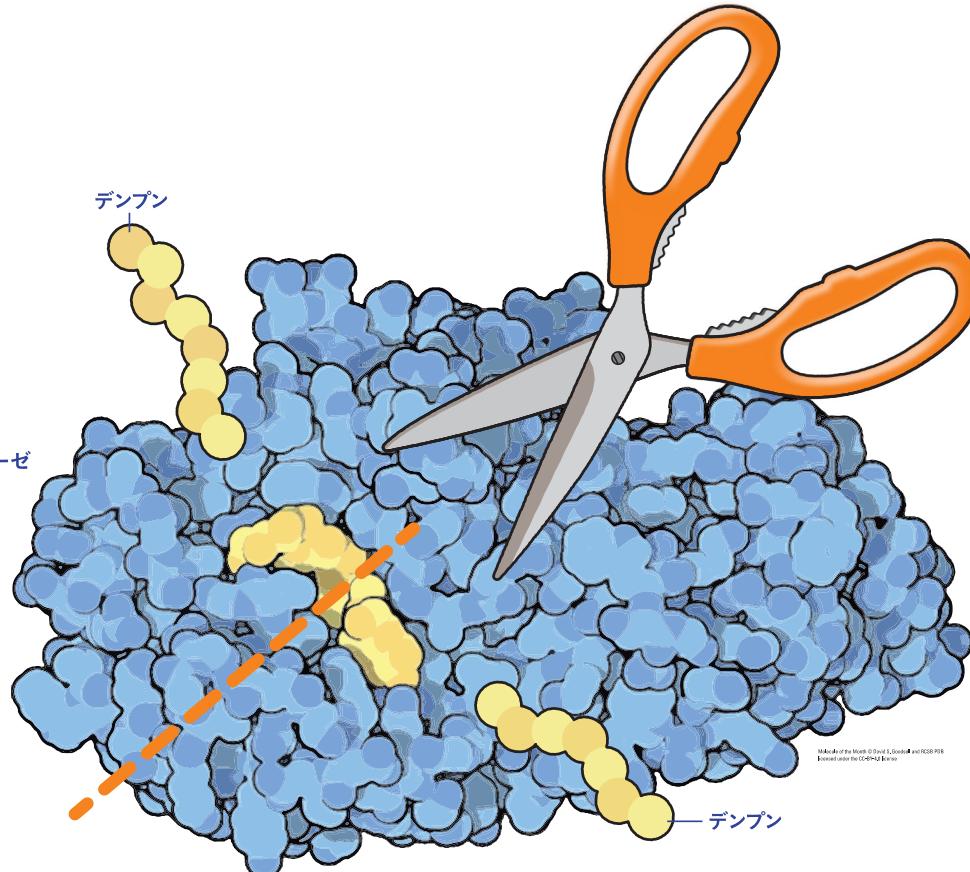
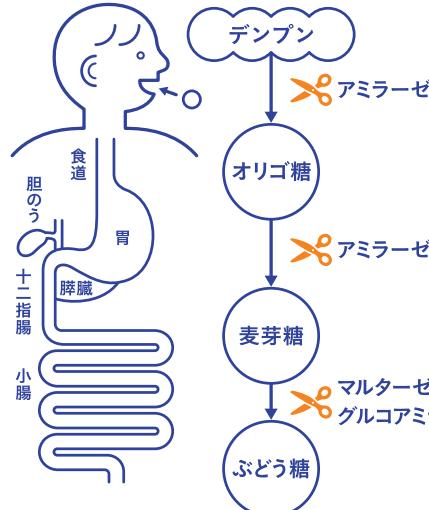


シリーズ

はたらくタンパク質

アミラーゼはキッチンバサミ

だ液や胰液に含まれていて、長いヒモ状のデンプンを小さな糖に分解します。
小さくなった糖は、私たちの身体に吸収されてエネルギー源となります。



α -アミラーゼ

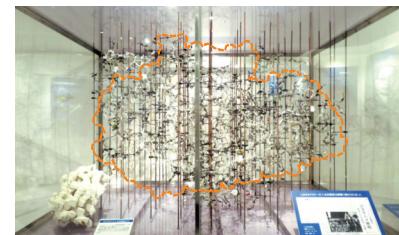


もっと詳しく知りたい人は、
大阪大学の「今月の分子」の
ページへどうぞ！



麹菌のアミラーゼ（タカアミラーゼ）は胃もたれの薬にも含まれていて、食べ過ぎの時にも役立っています。また、日本酒を造る時にもたらきます。蛋白質研究所の故角戸正夫教授らのグループは、タンパク質構造解析のパイオニアとして「タカアミラーゼA」の構造解析に成功し、タンパク質（酵素）がデンプンを糖に分解する仕組みを明らかにしました。1979年当時、世界で最も大きな分子の構造解析でした。

『タンパク質（タカアミラーゼA）』
立体模型（1979年製作）



大阪大学総合学術博物館所蔵

文部科学省 共同利用・共同研究拠点

大阪大学 蛋白質研究所

大阪大学
OSAKA UNIVERSITY

INSTITUTE FOR
PROTEIN RESEARCH
大阪大学 蛋白質研究所

PDBj
Protein Data Bank Japan



蛋白質研究所
公式キャラクター
たんぱくん & きみちゃん

蛋白研