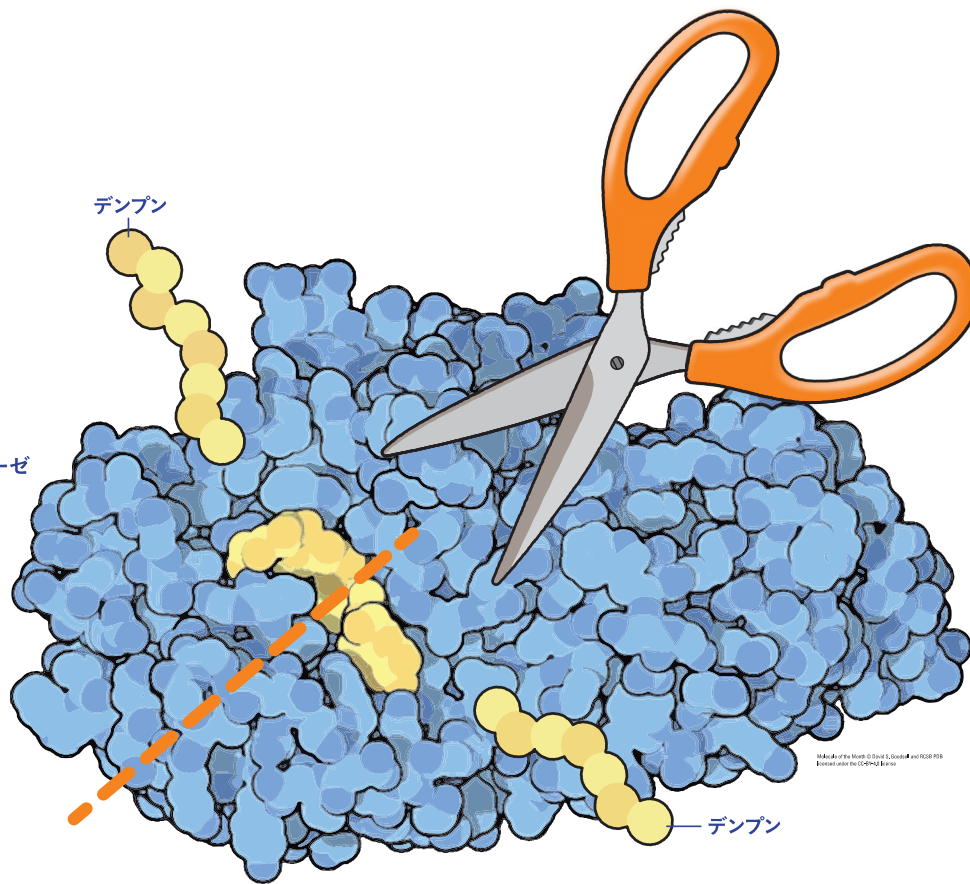
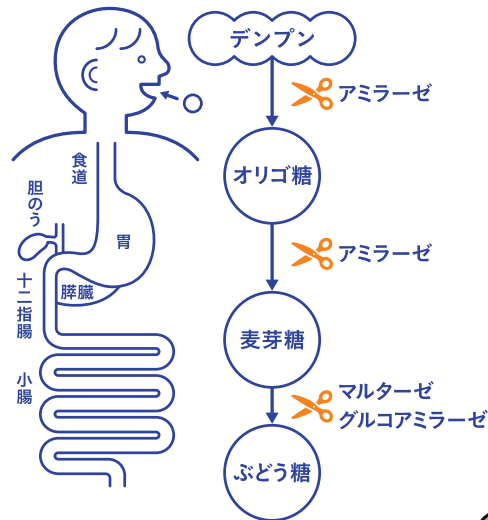




アミラーゼはキッチンバサミ

だ液や膵液に含まれていて、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。



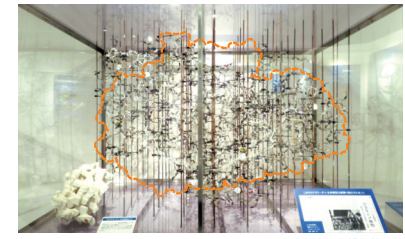
監修 蛋白質研究所 栗栖所長

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
造る時にもはたります。蛋白質研究所
の故戸正夫教授らのグループは、タン
パク質構造解析のバイオニアとして「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



蛋白質研 