Creative Enzymes®

# ネイティブ・ククルビタ・スプ. アスコルビン酸オキシダーゼ

*Cat. No. NATE-0012*

*Lot. No.* (See product label)

## *はじめに*

| | |
|---|---|
| *□明* | 酵素学において、L-アスコルビン酸オキシダーゼ（EC 1.10.3.3）は、次の化学反□を触媒する酵素です：2 L-アスコルビン酸 + O2 ↔ 2 デヒドロアスコルビン酸 + 2 H2O。したがって、この酵素の二つの基質はL-アスコルビン酸とO2であり、二つの生成物はデヒドロアスコルビン酸とH2Oです。この酵素は酸化還元酵素のファミリーに属し、特に酸素を受容体とし、ドナーとしてジフェノールおよび関連物質に作用するものです。この酵素はアスコルビン酸の代謝に関与しています。1つの補因子、銅を使用します。 |
| *用途* | キュウリ科植物（Cucurbita sp.）由来のアスコルビン酸オキシダーゼは、酸化ストレスおよび熱ストレス□答と耐性を研究するために使用される可能性があります。クリエイティブエンザイムズ（Creative Enzymes）由来のアスコルビン酸オキシダーゼは、アラビドプシスの熱ストレス□答を研究するためのアスコルビン酸アッセイに使用されてきました。 |
| *別名* | アスコルベース; アスコルビン酸オキシダーゼ; アスコルベートオキシダーゼ; アスコルビンオキシダーゼ; アスコルベート脱水素酵素; L-アスコルビン酸オキシダーゼ; AAO; L-アスコルベート:O2 オキシリダクターゼ; AAオキシダーゼ; EC 1.10.3.3; 9029-44-1; L-アスコルベートオキシダーゼ |

## *製品情報*

| | |
|---|---|
| *由来* | ウリ科の植物 (Cucurbita sp.) |
| *形態* | バッファーと安定剤としてのスクロースを含む凍結乾燥粉末。 |
| ***EC番号*** | EC 1.10.3.3 |
| ***CAS登□番号*** | 9029-44-1 |
| *活性* | 1,000-3,000 ユニット/mg タンパク質 |
| *単位定義* | 1ユニットは、25°CでpH 5.6の条件下で1.0 μmoleのL-アスコルビン酸をデヒドロアスコルビン酸に酸化します。 |

## *保管・発送情報*

| | |
|---|---|
| *保存方法* | 2-8°C |