

ネイティブペーকার酵母 (*S. cerevisiae*) エノラーゼ

Cat. No. NATE-0223

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明 エノラーゼは、2-リン酸グリセリン酸とホスホエノールピルビン酸の相互交換を触媒するメタロ酵素です。エノラーゼは、解糖系と糖新生の両方に不可欠です。ペーカリーイースト由来のエノラーゼは、2つの結合したMg²⁺イオンを含むホモ二量体です。分子量は93.069 kDaです。ペプチドは436個のアミノ酸から構成され、1つのシステイン残基を含んでいます。活性部位の成分の2つには、His191とArg414が含まれています。酵母エノラーゼに存在するリン酸化されたチロシン残基は、チロシンタンパク質キナーゼによるリン酸化の基質を形成します。Mg²⁺の他に、酵素はZn²⁺、Mn²⁺、およびCd²⁺によっても活性化されることがあります。

用途 ペーカリー酵母由来のエノラーゼは、低病原性のカンジダ・アルピカンス株によって誘発される抗体反応の寄与を調べる研究に使用され、全身性カンジダ症に与える保護に関与しています。ペーカリー酵母由来のエノラーゼは、エノラーゼによる触媒作用における金属イオンの役割を調べる研究にも使用されました。Creative Enzymesの酵素は、ELISA中の抗原として使用されました。この研究では、原発性硬化性胆管炎の患者におけるカタラーゼおよびα-エノラーゼに対する自己抗体を特定し、特徴づけるためにヒト好中球タンパク質が使用されました。また、フーリエ変換赤外分光法を用いて、温度およびpH性剤によって誘発される酵母エノラーゼのpH性を研究するためにも使用されました。さらに、他のタンパク質とともに、タンパク質分析の新しい技術である勾配クロマトフォーカシング-質量分析を研究するためにも使用されました。

別名 EC 4.2.1.11; エノラーゼ; 2-ホスホグリセート脱水素酵素; 14-3-2-タンパク質; 神経系特異的エノラーゼ; ホスホエノールピルビン酸脱水素酵素; 2-ホスホグリセート脱水素酵素; 2-ホスホグリセリン酸脱水素酵素; 2-ホスホグリセートエノラーゼ; γ-エノラーゼ; 2-ホスホ-D-グリセート加水分解酵素; 9014-08-8

製品情報

由来 ペーカリー酵母 (*S. cerevisiae*)

形態 トリスバッファー塩を含む凍結乾燥粉末

EC番号 EC 4.2.1.11

CAS登録番号 9014-08-8

活性 > 50 ユニット/mg タンパク質

緩衝液 15 mM Tris HCl, pH 7.4: 溶解性 1.0 mg/mL, 澄明

単位定義 1ユニットは、25°CでpH 7.4の条件下で1.0 μmoleの2-ホスホグリセリン酸をホスホ（エノール）ピルビン酸に変換します。

保管・発送情報

保存方法 -20°C