

ネイティブベーカー酵母 (S. cerevisiae) エノラーゼ

Cat. No. NATE-0223

Lot. No. (See product label)

はじめに

□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 \square 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。ベ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

ベーカリー酵母由来のエノラーゼは、低病原性のカンジダ・アルビカンス株によって誘発される抗体反 \square の寄与を調 \square する研究に使用され、全身性カンジダ症に \square する保護に関与しています。ベ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 \square す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 \square 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 \square 換赤外分光法を用いて、温度および \square 性剤によって誘発される酵母エノラーゼの \square 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 \square 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 ベーカー酵母 (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□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 $1.0~\mu$ mole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∏換します。

保管・発送情報

保存方法 −20°C