Creative Enzymes®

ネイティブアスペルギルス・ニガーグルコースオキシダーゼ

Cat. No. NATE-0311

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	グルコースオキシダーゼ酵素（GOx）、別名ノタチン（EC番号 1.1.3.4）は、グルコースを過酸化水素とD-グルコノ-δ-ラクトンに酸化する酸化還元酵素です。この酵素は特定の種の真菌や昆虫によって生成され、酸素とグルコースが存在する際に抗菌活性を示します。
用途	グルコースオキシダーゼは、食品および製□産業で広く使用されており、グルコースバイオセンサーの主要な成分でもあります。
別名	EC 1.1.3.4; グルコースオキシヒドラース; コリロフィリン; ペナチン; グルコースエアロデヒドロゲナーゼ; マイクロシド; β-D-グルコースオキシダーゼ; D-グルコースオキシダーゼ; D-グルコース-1-オキシダーゼ; β-D-グルコース:キノンオキシドレダクターゼ; グルコースオキシヒドラース; デオキシン-1; GOD; 9001-37-0; グルコースオキシダーゼ酵素; GOx; ノタチン; グルコースオキシダーゼ

製品情報

由来	アスペルギルス・ニガー
形態	タイプI、緩衝液水溶液；50 mMリン酸カリウム、100 mM酢酸ナトリウム、250 mM KClの溶液、0.004%チメロサール、pH 4.5；タイプII、タイプVI、凍結乾燥粉末。タイプV、リン酸緩衝塩と塩化ナトリウムを含む凍結乾燥粉末。
***EC*番号**	EC 1.1.3.4
***CAS*登□番号**	9001-37-0
分子量	160 kDa (gel filtration)
活性	タイプI、<0.1単位/mgタンパク質；タイプII、100,000-250,000単位/g固体（酸素添加なし）；タイプIII、2,000-10,000単位/g固体（酸素添加なし）；タイプIV、15,000-50,000単位/g固体（酸素添加なし）；タイプV、> 100,000単位/g固体（酸素添加なし）；タイプVI、~200単位/mg；タイプVII、> 15,000単位/g固体（酸素添加なし）。
混入物	<0.1 単位/mg タンパク質 カタラーゼ
等電点	4.2
***pH*安定性**	42467
最適pH	5.5
単位定義	1ユニットは、pH 5.1、35°Cで1分あたり1.0 μmoleのβ-D-グルコースをD-グルコノラクトンとH2O2に酸化し、O2の取り込みは1分あたり22.4 μlに相当します。反□混合物が酸素で飽和している場合、活性は最大100%まで□加する可能性があります。

保管・発送情報

保存方法	−20°C