

ネイティブベーカー酵母(**S. cerevisiae**)グリセラルデヒド**3-**リン酸デヒドロゲナーゼ

Cat. No. NATE-0278

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明 グリセラルデヒド-3-リン酸脱水素酵素は、解糖系の一部としてグリセラルデヒド-3-リン酸を

1,3-ビスホスホグリセリン酸にΓ換する反Γを触媒します。また、アポト─シスの開始、転写活

性化、ERからゴルジ小器官への輸送にも関与していることが示されています。

別名 EC 1.2.1.12; GAPDH; グリセルアルデヒド-3-リン酸脱水素酵素 (リン酸化); トリオースリン

酸脱水素酵素; 脱水素酵素、グリセルアルデヒドリン酸; ホスホグリセルアルデヒド脱水素酵素; 3-ホスホグリセルアルデヒド脱水素酵素; NAD+-依存性グリセルアルデヒドリン酸脱水素酵素; グリセルアルデヒドリン酸脱水素酵素 (NAD+); グリセルアルデヒド-3-リン酸脱水素酵素 (NAD+); NADH-グリセルアルデヒドリン酸脱水素酵素; グリセルアルデヒド-3-P-脱水素酵

素; 9001-50-7

製品情報

由来 ベーカリー酵母 (S. cerevisiae)

形態 トレハロース、クエン酸、DTTで安定化された、凍結乾燥された硫酸塩フリーの粉末。低硫酸

塩を必要とするシステムに役立ちます。

EC番号 EC 1.2.1.12

*CAS*登□番号 9001-50-7

活性 70-140 ユニット/ mg タンパク質

単位定義 1ユニットは、pH 7.6、25°Cで3-ホスホグリセリン酸キナーゼと連結系で、1分あたり1.0

μmoleの3-ホスホグリセリン酸をD-グリセルアルデヒド3-リン酸に還元します。

保管・発送情報

保存方法 -20℃