Creative Enzymes®

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□換する反□を触媒します。また、アポト一シスの開始、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); トリオ一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	ベ一カリ一酵母 (S. cerevisiae)
形態	トレハロ一ス、クエン酸、DTTで安定化された、凍結乾燥された硫酸塩フリ一の粉末。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一ゼと連結系で、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°C