Creative Enzymes®

ネイティブベーカー酵母（S. cerevisiae）ヌクレオシド 5'-ジホスフェートキナーゼ

Cat. No. NATE-0476

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ヌクレオシド5'-二リン酸キナーゼは細胞質内の酵素です。サッカロマイセス・セレビシエのヌクレオシド5'-二リン酸キナーゼは細胞質内で高い発現が見られます。これは、部分的にCdc8pに結合することによってDNA合成に影響を与えます。
用途	ヌクレオシド5′-二リン酸キナーゼは、マスト細胞における□剤クロモグリク酸二ナトリウムの可能な細胞内活性を調□する研究に使用されました。また、ウサギの網赤血球におけるタンパク質合成を調□する研究にも使用されました。
別名	ヌクレオシド5'-二リン酸キナーゼ; ヌクレオシド二リン酸 (UDP) キナーゼ; ヌクレオシド二リン酸キナーゼ; ヌクレオチドリン酸キナーゼ; UDPキナーゼ; ウリジン二リン酸キナーゼ; ヌクレオシド二リン酸キナーゼ; EC 2.7.4.6; 9026-51-1; NDPK

製品情報

由来	ベーカリー酵母 (S. cerevisiae)
形態	凍結乾燥粉末; 基本的に硫酸塩フリーの粉末。微量のマグネシウムとEDTA塩を含むクエン酸ナトリウムを含んでいます。
EC番号	EC 2.7.4.6
CAS登□番号	9026-51-1
緩衝液	脱イオン水で再構成してください。溶液は凍結状態で1年以上安定していると考えられています。
単位定義	1ユニットは、pH 7.6、25°Cの条件下で、PK/LDHと連結したシステムにおいて、1分あたり1.0 µmoleのTDPとATPをTTPとADPに□換します。

保管・発送情報

保存方法	−20°C