

ネイティブベーカー酵母 (*S. cerevisiae*) ホスホグルコースイソメラーゼ

Cat. No. NATE-0554

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明

ホスホグルコースイソメラーゼ (PGI) は、D-グルコース-6-リン酸とD-フルクトース-6-リン酸の相互置換に重要な酵素です。PGIは解糖系の第二段階を担い、グルコネオゲネシスにも関与しています。細菌と真核生物において非常に保存されています。

用途

ケトースのアルドースへの異性化

別名

グルコース-6-リン酸イソメラーゼ; EC 5.3.1.9; ホスホヘキソースイソメラーゼ; ホスホヘキソムターゼ; オキソイソメラーゼ; ヘキソースリン酸イソメラーゼ; ホスホサッカロムターゼ; ホスホグルコイソメラーゼ; ホスホヘキソイソメラーゼ; ホスホグルコースイソメラーゼ; グルコースリン酸イソメラーゼ; ヘキソースリン酸イソメラーゼ; D-グルコース-6-リン酸ケトールイソメラーゼ; 9001-41-6; PGI

製品情報

由来

ベーカリー酵母 (*S. cerevisiae*)

EC番号

EC 5.3.1.9

CAS登録番号

9001-41-6

分子量

145 kDa

活性

+25°CでF6Pを基質として350 U/mg。

混入物

< 0.01% F6P-K、GR、6-PGDHおよびPGluMはそれぞれ< 0.2% B-フルクトシダーゼ。

最適pH

7.0-7.6

阻害剤

ピリドキサール-5'-リン酸

緩衝液

3.2 M 硫酸アンモニウム溶液中の懸濁液、pH 約 6

単位定義

1単位 (U) のホスホグルコースイソメラーゼは、+25°CおよびpH 7.6 (トリエタノールアミンバッファー) で1分間にフルクトース-6-リン酸から1モルのグルコース-6-リン酸を生成します。上記のアッセイは、生成されたグルコース-6-リン酸1μmolあたり1μmolのNAD(P)Hを生成します。

保管・発送情報

保存方法

+2から+8°Cで安定しています。