Creative Enzymes®

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

説明	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-リン酸の相互変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PGIuM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。