Creative Enzymes®

ネイティブベーカー酵母 (S. cerevisiae) 無機ピロリン酸加水分解酵素

Cat. No. NATE-0354

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ピロリン酸加水分解酵素（または無機ピロリン酸加水分解酵素）は、1分子のピロリン酸を2つのリン酸イオンに□換する触媒作用を持つ酵素（EC 3.6.1.1）です。これは非常にエネルギー放出反□であり、したがって、これらの□換を完了させるために好ましくない生化学的□換に結びつけることができます。この酵素の機能は、脂質代謝（脂質の合成と分解を含む）、カルシウム吸収と骨形成、DNA合成、さらには他の生化学的□換において重要な役割を果たします。
用途	無機ピロリン酸加水分解酵素（PPase）は、PPi + H2O → 2Piという反□を触媒する遍在する酵素です。これは、タンパク質、RNA、およびDNAの合成において重要な役割を果たします。
別名	ピロリン酸ホスホヒドロラーゼ; 無機ピロリン酸加水分解酵素; EC 3.6.1.1; 9024-82-2; iphosphateホスホヒドロラーゼ

製品情報

由来	ベーカリー酵母 (S. cerevisiae)
形態	タイプI、90%のバッファー塩を含む凍結乾燥粉末; タイプII、85%のバッファー塩を含む凍結乾燥粉末。
EC番号	EC 3.6.1.1
CAS登□番号	9024-82-2
分子量	71 kDa（分子量32-35 kDaの2つの等しいサブユニットからなるホモ二量体）
活性	タイプI、> 1,000単位/mgタンパク質 (BCA); タイプII、> 500単位/mgタンパク質 (E1%/280)。
等電点	4.75
単位定義	1ユニットは、25°CでpH 7.2の条件下で、1分あたり1.0μモルの無機オルトリン酸を放出します。

保管・発送情報

保存方法	−20°C