

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

説明 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交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応であり、したがって、これらの交換を完了させるために好ましくない生化学的交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交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、 $\text{PPi} + \text{H}_2\text{O} \rightarrow 2\text{Pi}$ という反応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rolラーゼ; 無機ピロリン酸加水分解酵素; EC 3.6.1.1; 9024-82-2; inphosphateホスホヒドrolラーゼ

製品情報

由来 ベーカー酵母 (*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登録番号 9024-82-2

分子量 71 kDa (homodimer consisting of two equal subunits of molecular weight 32-35 kDa)

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