

ネイティブベーカー酵母 (*S. cerevisiae*) S-アセチルコエンザイムA合成酵素

Cat. No. NATE-0026

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明 アセチルコエンザイムA合成酵素はアセチル-CoAの生成を触媒します。これは核内でのヒストンアセチル化に関与しています。グリセロールのような発酵不可能な炭素源の成長にも関与している可能性があります。アセチルコエンザイムA合成酵素はアセテート、アセトアルデヒド、エタノールによって誘導されます。

用途 S-アセチルコエンザイムA合成酵素は、解糖系、糖新生、ピルビン酸代謝、CO固定などのさまざまな代謝経路を研究するために使用される可能性があります。また、遺伝子発現研究にも使用される可能性があります。

別名 アセチル-CoA合成酵素; アセチル活性化酵素; アセテートチオキナーゼ; アシル活性化酵素; アセチルコエンザイムA合成酵素; アセチルチオキナーゼ; アセチルCoAリガーゼ; アセチルCoA合成酵素; アセチルコエンザイムA合成酵素; 短鎖脂肪酸アシル-CoA合成酵素; 短鎖アシルコエンザイムA合成酵素; ACS; EC 6.2.1.1; 9012-31-1

製品情報

由来 ベーカー酵母 (*S. cerevisiae*)

形態 安定剤としてリン酸カリウム、スクロース、還元型グルタチオンを含む凍結乾燥粉末

EC番号 EC 6.2.1.1

CAS登録番号 9012-31-1

活性 > 3 ユニット/mg タンパク質

単位定義 1ユニットは、pH 7.5、37°Cでアセテート、ATP、およびコエンザイムAから1.0 μ moleのS-アセチルコエンザイムAを1分あたり生成します。

使用法とパッケージング

包装 パッケージサイズはタンパク質含有量に基づいています。

保管・発送情報

保存方法 -20°C