Creative Enzymes®

ネイティブベーカー酵母 (S. cerevisiae) トランスアルドラーゼ

Cat. No. NATE-0714

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	トランスアルドラーゼは、ペントースリン酸□路の非酸化的段階における酵素（EC 2.2.1.2）です。ヒトでは、トランスアルドラーゼはTALDO1遺伝子によってコードされています。以下の化学反□はトランスアルドラーゼによって触媒されます：セドヘプトロース7-リン酸 + グリセルアルデヒド3-リン酸 ↔ エリトロース4-リン酸 + フルクトース6-リン酸。
用途	低硫酸塩濃度を必要とするシステムに役立ちます。
別名	トランスアルドラーゼ; EC 2.2.1.2; 9014-46-4; ジヒドロキシアセトン転移酵素; ジヒドロキシアセトン合成酵素; フォルムアルデヒドトランスケトラーゼ; D-セドヘプトース-7-リン酸:D-グリセルアルデヒド-3-リン酸ジヒドロキシアセトン転移酵素

製品情報

由来	ベーカー酵母 (S. cerevisiae)
形態	凍結乾燥され、実質的に硫酸塩フリー；約5%のクエン酸緩衝塩を含む
EC番号	EC 2.2.1.2
CAS登□番号	9014-46-4
活性	10-30 ユニット/mg タンパク質（ビウレット）
単位定義	1ユニットは、D-フルクトース6-リン酸の存在下で、pH 7.7、25°Cの条件下で、GDH/TPIおよびβ-NADHを用いた連結系において、1分あたり1.0 μmoleのD-グリセラルデヒド3-リン酸を生成します。

保管・発送情報

保存方法	−20°C