Creative Enzymes®

ネイティブアルコール脱水素酵素

Cat. No. NATE-0034

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	アルコール脱水素酵素（ADH）は、多くの生物に存在する脱水素酵素のグループで、アルコールとアルデヒドまたはケトンとの相互□換を促進し、ニコチンアミドアデニンジヌクレオチド（NAD+からNADHへの還元）を行います。ヒトや多くの他の動物では、毒性のあるアルコールを分解する役割を果たし、さまざまな代謝物の生合成中に有用なアルデヒド、ケトン、またはアルコール基の生成にも関与します。酵母、植物、および多くの細菌では、一部のアルコール脱水素酵素が発酵の一部として逆反□を触媒し、NAD+の一定供給を確保します。
別名	アルデヒド還元酵素; ADH; アルコール脱水素酵素 (NAD); 脂肪族アルコール脱水素酵素; エタノール脱水素酵素; NAD依存性アルコール脱水素酵素; NAD特異的芳香族アルコール脱水素酵素; NADH-アルコール脱水素酵素; NADH-アルデヒド脱水素酵素; 一次アルコール脱水素酵素; 酵母アルコール脱水素酵素; EC 1.1.1.1

製品情報

EC番号	EC 1.1.1.1
CAS登□番号	9031-72-5
最適pH	pH範□は約8-9で、最適はpH 8.0の周辺です。
熱安定性	酵素の活性と時間の関係（異なる温度において） - （空の円：80°C; 塞がれた円：85°C; 空の四角：94°C）
最適温度	酵素は比較的広い温度範□（50-65°C）で活性があり、最適温度は約60°Cです。
単位定義	酵素活性の1単位（U）は、340nmで10分間インキュベーションした後に測定された吸光度として定義されます（NAD+がNADHに□わる）。単位（U）は、放出された生成物のmmol/minとして定義されます。