Creative Enzymes®

ネイティブチキン亜硫酸塩オキシダーゼ

Cat. No. NATE-0689

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	亜硫酸オキシダーゼ (EC 1.8.3.1) は、すべての真核生物のミトコンドリアに存在する酵素です。[citation needed] それは亜硫酸を硫酸に酸化し、シトクロムcを介して生成された電子を電子伝達系に移動させ、酸化的リン酸化におけるATPの生成を可能にします。これは硫黄含有化合物の代謝における最後のステップであり、硫酸は排泄されます。亜硫酸オキシダーゼは、モリブデンピリチン補因子とヘム基を利用する金属酵素です。これはシトクロムb5の一種であり、DMSO還元酵素、キサンチンオキシダーゼ、亜硝酸還元酵素を含むモリブデンオキソトランスフェラーゼの酵素スーパーファミリーに属します。
別名	亜硫酸塩オキシダーゼ; EC 1.8.3.1; 9029-38-3

製品情報

種	鶏肉
由来	鶏レバー
形態	凍結乾燥された
EC番号	EC 1.8.3.1
CAS登□番号	9029-38-3
分子量	110 kDa
純度	> 85% (SDS-PAGE)
活性	30-70 U/mg
機能	電子キャリア活性; ヘム結合; モリブデンイオン結合
単位定義	1ユニットの活性は、pH 8.5および25°Cでシトクロム Cの還元中に1マイクロモルの亜硫酸塩を硫酸塩に酸化します。

保管・発送情報

保存方法	-20°C