

アセテートキナーゼ (粗酵素)

Cat. No. NATE-1826

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明 分子生物学において、主に微生物に見られるアセテートキナーゼは、ATPと二価カチオンの存在下でアセテートをリン酸化することによってアセチル-CoAの生成を促進します。この酵素は解糖過程において重要であり、過剰なグルコースの存在下で酵素レベルが増加します。アセテートキナーゼを欠く細菌菌株の成長はグルコースによって抑制されることが示されており、この酵素が過剰な炭水化物の排出に関与していることを示唆しています。この酵素活性を示す製品は、改変されたE. coliから簡単に精製されました。

用途 合成; 産業

別名 アセトキナーゼ; AckA; AK; アセチルキナーゼ; アセテートキナーゼ (リン酸化)

製品情報

由来 大腸菌

外形 透明から半透明の黄色の溶液

EC番号 EC 2.7.2.1

CAS登録番号 9027-42-3

活性 未定

反応 $ATP + \text{アセテート} = ADP + \text{アセチルリン酸}$

備考 この製品は新鮮に調製する必要があるため、注文を確認してから約2週間かかります。凍結と解凍のたびに部分的な不活性化が起こる可能性があります。したがって、必要に応じて分配し、-20 °C以下で保存する必要があります。保存期間の延長に伴い、酵素活性はある程度低下するため、製品はできるだけ早く使用するべきです。この製品は製造および保存プロセスで濁りや沈殿物が生じる可能性がありますが、溶解後に混合すれば通常の使用に影響はありません。この製品は科学研究用に限られ、臨床診断や治療には使用できず、食品や医薬品として使用することもできず、一般住宅に保管することはできません。あなたの安全と健康のために、実験用スーツを着用し、使い捨て手袋を着用してください。

使用法とパッケージング

包装 100ml

保管・発送情報

保存方法 -20 °C以下で、少なくとも1ヶ月間。