

ネイティブ微生物ムタロターゼ

Cat. No. NATE-1907

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明

酵素学において、アルドース1-エピメラーゼ (EC 5.1.3.3) は、化学反応を触媒する酵素です: α -D-グルコース \leftrightarrow β -D-グルコース。したがって、この酵素は1つの基質、 α -D-グルコースと1つの生成物、 β -D-グルコースを持ちます。この酵素は異性化酵素のファミリーに属し、特に炭水化物およびその誘導体に作用するラセマーゼおよびエピメラーゼに分類されます。この酵素は解糖系および糖新生に関与しています。

用途

この酵素は、グルコースの酵素的測定に役立ちます。

別名

ムタロターゼ; アルドースムタロターゼ; ガラクトースムタロターゼ; ガラクトース1-エピメラーゼ; D-ガラクトース1-エピメラーゼ; アルドース1-エピメラーゼ; EC 5.1.3.3

製品情報

由来

微生物

外観

凍結乾燥された

EC番号

EC 5.1.3.3

CAS登録番号

9031-76-9

分子量

ca. 39,500

比活性

120 U/mg タンパク質以上

混入物

(MRO活動 = 100 %) NADHオキシダーゼ: < 0.01 %

pH安定性

3.5 - 10.0

最適pH

7.0 - 9.0

熱安定性

50 °Cまでの活動の減少は認められません。

単位定義

1単位の活性は、25°Cで1分間に10μmolのNADHを生成するMutarotaseの量として定義されます。

反応

α -D-グルコース \leftrightarrow β -D-グルコース

保管・発送情報

保存方法

-20 °Cで少なくとも1年間安定しています。