Creative Enzymes®

酵母由来のヘキソキナーゼ、化学的に修飾された

Cat. No. NATE-0989

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	グルコース代謝と酵素活性の研究のための化学的に修飾された酵母ヘキソキナーゼ。生化学および分子生物学の研究に最適です。Creative Enzymesは高品質なソリューションを保証します。
用途	ヘキソキナーゼ法を用いて血糖の診断□□やクレアチンキナーゼの測定にヘキソキナーゼを使用してください。
別名	ヘキソキナーゼタイプIV グルコキナーゼ; ヘキソキナーゼD; ヘキソキナーゼタイプIV; ヘキソキナーゼ (リン酸化); ATP依存性ヘキソキナーゼ; グルコース ATP ホスホトランスフェラーゼ; ヘキソキナーゼ; ATP:D-ヘキソース 6-ホスホトランスフェラーゼ

製品情報

由来	酵母
外□	白色凍結乾燥物
分子量	57 kD (SDS-PAGE)
活性	> 40 U/mg 凍結乾燥物
混入物	アルコール脱水素酵素: <0.001 ATPアーゼ: <0.05 クレアチンキナーゼ: <0.001 G6P-DH: <0.005 グルタミン酸脱水素酵素: <0.05 グルタチオン還元酵素: <0.005 ミオキナーゼ: <0.001 ''NADHオキシダーゼ'': <0.001 6-ホスホグルコン酸脱水素酵素: <0.001 ホスホグルコース異性化酵素: <0.002 ホスホグルコムターゼ: <0.02 グルコース: <0.3 µg/mg 凍結乾燥物
等電点	4.5-5.0
***pH*安定性**	5.0-9.0
最適pH	7.0-10.0
ミカエリス定数	リン酸緩衝液、0.1 mol/l、pH 7.0; +25°C: 3.05 x 10-4 mol/l リン酸緩衝液、0.1 mol/l、pH 7.4; +30°C: 1.90 x 10-4 mol/l 茶緩衝液、0.1 mol/l、pH 7.6; +25°C: 2.30 x 10-4 mol/l
特異性	ヘキソキナーゼはD-グルコース、D-フルクトース、D-マンノース、D-グルコサミン、2-デオキシグルコースをリン酸化します。L-アラビノース、D-キシロース、L-ラムノース、D-ガラクトース、D-ラクターゼ、スクロース、マルトース、トレハロース、ラフィノース、N-アセチルグルコサミンは反□しません。ATPは他のヌクレオチドで部分的に置き換えることができます。
活性化因子	Mg2+、カテコールアミン
阻害剤	EDTA、SHブロッキング化合物、ソルボース-1-リン酸、ポリリン酸、6-デオキシ-6-フルオログルコース、2-C-ヒドロキシメチルグルコース、リキソース。

保管・発送情報

安定性	+2°Cから+8°Cの範□内で18ヶ月間の仕□範□。乾燥した場所に保管してください。