Creative Enzymes®

ネイティブ酵母マレート脱水素酵素

Cat. No. NATE-1030

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	マレート脱水素酵素は、クエン酸回路における酵素で、マレートをオキサロ酢酸に□換する反□を触媒します（NAD+を使用）し、逆もまた然り（これは可逆反□です）。マレート脱水素酵素は、マレートをピルビン酸に□換しNADPHを生成するマレート酵素と混同しないでください。マレート脱水素酵素は、グルコネオジェネシス、すなわち小さな分子からグルコースを合成する過程にも関与しています。ミトコンドリア内のピルビン酸は、ピルビン酸カルボキシラーゼによって作用され、オキサロ酢酸というクエン酸回路の中間体が形成されます。オキサロ酢酸をミトコンドリアから取り出すために、マレート脱水素酵素はそれをマレートに還元し、その後内因性ミトコンドリア膜を横断します。細胞質に入ると、マレートは細胞質マレート脱水素酵素によって再びオキサロ酢酸に酸化されます。最後に、ホスホエノールピルビン酸カルボキシキナーゼ（PEPCK）がオキサロ酢酸をホスホエノールピルビン酸に□換します。
別名	マリック脱水素酵素; L-マレート脱水素酵素; NAD-L-マレート脱水素酵素; マリック酸脱水素酵素; NAD依存性マリック脱水素酵素; NAD-マレート脱水素酵素; NAD-マリック脱水素酵素; マレートNAD脱水素酵素; NAD依存性マレート脱水素酵素; NAD-sp; EC特異的マレート脱水素酵素; NAD結合マレート脱水素酵素; MDH; L-マレート-NAD+ 酸化還元酵素; S-マレート: NAD+ 酸化還元酵素; EC 1.1.1.37; マレート脱水素酵素

製品情報

由来	酵母
形態	硫酸アンモニウム懸濁液
EC番号	EC 1.1.1.37
CAS登□番号	9001-64-3
活性	> 1,000 ユニット/mg タンパク質（25°CおよびpH 7.5で）
混入物	フマラーゼ (L-マレート) < 0.01 % L-乳酸脱水素酵素 (NADH) < 0.01 % グルタミン酸-オキサロ酢酸トランスアミナーゼ < 0.01 % グルタミン酸脱水素酵素 (NAD+) < 0.001 % NADHオキシダーゼ < 0.001%

保管・発送情報

保存方法	1 -10°C