Creative Enzymes®

ネイティブ ズッキーニ アスコルビン酸オキシダーゼ

Cat. No. NATE-1137

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	酵素学において、L-アスコルビン酸オキシダーゼ（EC 1.10.3.3）は、次の化学反□を触媒する酵素です：2 L-アスコルビン酸 + O2 ↔ 2 デヒドロアスコルビン酸 + 2 H2O。したがって、この酵素の二つの基質はL-アスコルビン酸とO2であり、二つの生成物はデヒドロアスコルビン酸とH2Oです。この酵素は酸化還元酵素のファミリーに属し、特にジフェノールおよび関連物質をドナーとして、酸素をアクセプターとして作用するものです。この酵素はアスコルビン酸の代謝に関与しています。1つの補因子、銅を使用します。
用途	AAOは、血液中のアスコルビン酸のレベルを測定するための臨床試験や、臨床分析におけるアスコルビン酸による干渉効果の除去に使用できます。
別名	アスコルベース; アスコルビン酸オキシダーゼ; アスコルビン酸オキシダーゼ; アスコルビンオキシダーゼ; アスコルビン酸脱水素酵素; L-アスコルビン酸オキシダーゼ; AAO; L-アスコルビン酸:O2 オキシリダクターゼ; AAオキシダーゼ; EC 1.10.3.3; L-アスコルビン酸オキシダーゼ

製品情報

由来	ズッキーニ
外□	淡い黄褐色、茶色、灰色から青□色の自由に流れる粉末
EC番号	EC 1.10.3.3
CAS登□番号	9029-44-1
分子量	70kD
活性	156 から 624 U/mg
混入物	アデニル酸キナーゼ < 0.5 U/mg; カタラーゼ < 0.096%; グルコースオキシダーゼ < 0.002 U/mg; コレステロールオキシダーゼ < 0.002 U/mg; ラクテートオキシダーゼ < 0.002 U/mg; ユリカーゼ < 0.002 U/mg
pH安定性	5.5 - 10.0
最適pH	5.5から6.0
熱安定性	50°C以下で安定
最適温度	45°C
単位定義	1単位の活性は、標準アッセイ法の条件下で37°Cで1.0マイクロモルのアスコルビン酸を1分間に酸化させる酵素の量として定義されます。アッセイの温度に□じて単位を調整するための要因については、表1を参照してください。