

ネイティブ微生物クレアチンアミジノヒドロラーゼ

Cat. No. DIA-185

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明 クレアチンアミジノヒドロラ―ゼは、クレアチンをサルコシンと尿素に□換する加水分解反□を

触媒します。この酵素は微生物から精製されます。酵素の分子量は約**67,000**です。この酵素は、他の関連酵素と組み合わせることで、クレアチンおよびクレアチニンの酵素的アッセイに

役立ちます。クレアチン + $H2O \rightarrow$ サルコシン + 尿素

用途 この酵素は、臨床分析においてクレアチニンアミドヒドロラーゼ、サルコシン脱水素酵素、ま

たはサルコシンオキシダーゼおよびホルムアルデヒド脱水素酵素と結合することで、クレアチ

ニンの酵素的測定に有用です。

別名 クレアチンアミジノヒドロラーゼ; クレアチナーゼ; EC 3.5.3.3

製品情報

由来 微生物

角色の非晶質粉末、凍結乾燥された

形態 フリーズドライパウダー

EC番号 EC 3.5.3.3

*CAS*登□番号 37340-58-2

分子量 approx. 67 kDa (by gel filtration)

活性 グレード**‖ 4.0 U/mg**-固体以上

混入物 NADHオキシダーゼ $< 5.0 \times 10^{-2}\%$; カタラーゼ < 2.0%

等電点 4.5±0.1

pH安定性 pH 4.0-10.0 (25°C, 20時間)

最適pH 6.5-7.5

熱安定性 50°C未□ (pH 7.5、30分)

最適温度 40−50°C

ミカエリス定数 4.5×10−3 M (クレアチン)

構造 酵素1モルあたり2つのサブユニット

阻害剤 Hg++、Cu++、Ag+、SH試□(NEM)、PCMB

安定化剤 砂糖、EDTA

保管・発送情報

安定性 -20° Cで少なくとも1年間安定しています