

ネイティブ微生物クレアチンアミジノヒドラーゼ

Cat. No. DIA-185

Lot. No. (See product label)

はじめに

概要 クレアチンアミジノヒドラーゼは、クレアチンをサルコシンと尿素に交換する加水分解反応を触媒します。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 → 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ラーゼ; クレアチナーゼ; EC 3.5.3.3

製品情報

由来 微生物

外形 白色の非晶質粉末、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登録番号 37340-58-2

分子量 approx. 67 kDa (by gel filtration)

活性 グレードII 4.0 U/mg-固体以上

混入物 NADHオキシダーゼ < 5.0×10⁻²%; 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未満 (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試薬 (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