Creative Enzymes®

Native Spinat Aldolase

Cat. No. NATE-0049

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Fructose-Bisphosphat-Aldolase (EC 4.1.2.13), oft einfach Aldolase genannt, ist ein Enzym, das eine reversible Reaktion katalysiert, die das Aldol, Fructose 1,6-Bisphosphat, in die Triosephosphate Dihydroxyacetonphosphat (DHAP) und Glycerinaldehyd 3-Phosphat (G3P) spaltet. Aldolase kann auch DHAP aus anderen (3S,4R)-Ketose 1-Phosphaten wie Fructose 1-Phosphat und Sedoheptulose 1,7-Bisphosphat produzieren. Die Gluconeogenese und der Calvin-Zyklus, die anabole Wege sind, nutzen die umgekehrte Reaktion. Die Glykolyse, ein kataboler Weg, nutzt die Vorwärtsreaktion. Aldolase wird nach Mechanismus in zwei Klassen unterteilt.
Synonyme	aldolase; Fructose-1,6-bisphosphat Triosephosphat-Lyase; Fructose-Bisphosphat Aldolase; Fructose-Diphosphat Aldolase; D-Fructose-1,6-bisphosphat D-Glycerinaldehyd-3-phosphat-Lyase; EC 4.1.2.13; 9024-52-6

Produktinformation

Herkunft	Spinat
Form	lyophilisiertes Pulver.
EC-Nummer	EC 4.1.2.13
CAS-Nummer	9024-52-6
Aktivität	0,3-1,0 Einheiten/mg Protein
Einheitsdefinition	Eine Einheit wandelt 1,0 µmol Fructose 1,6-diphosphat in Dihydroxyacetonphosphat und Glycerinaldehyd 3-phosphat pro Minute bei pH 7,4 und 25 °C um.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	−20°C