Creative Enzymes®

Native Baker's yeast (S. cerevisiae) D-Ribulose-5-phosphat 3-Epimerase

Cat. No. NATE-0659

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	RPE ist ein Metalloenzym und hat sich gezeigt, dass es hauptsächlich das zweiwertige Zn2+-Ion für die Katalyse verwendet. Die menschliche D-Ribulose-5-phosphat 3-Epimerase (hRPE) hat sich gezeigt, dass sie Fe2+ für die Katalyse verwendet.
Anwendungen	D-Ribulose-5-phosphat 3-Epimerase ist ein Enzym, das die reversible Umwandlung von D-Ribulose 5-phosphat in D-Xylulose 5-phosphat katalysiert, was wichtig für die zelluläre Reaktion gegen oxidativen Stress ist. D-Ribulose-5-phosphat 3-Epimerase ist am Pentosephosphatweg, an der Umwandlung von Pentosen und Glucuronaten sowie an der Kohlenstofffixierung beteiligt. Dieses Produkt stammt aus Backhefe und wird als lyophilisiertes Pulver bereitgestellt. Es ist nützlich in Enzymsystemen, die niedrige Sulfatwerte erfordern.
Synonyme	EC 5.1.3.1; RPE; Phosphoribulose-Epimerase; Erythrose-4-phosphat-Isomerase; Phosphoketopentose 3-Epimerase; Xylulose-Phosphat 3-Epimerase; Phosphoketopentose-Epimerase; Ribulose-5-phosphat 3-Epimerase; D-Ribulose-Phosphat-3-Epimerase; D-Ribulose-5-phosphat-Epimerase; D-Ribulose-5-P 3-Epimerase; D-Xylulose-5-phosphat 3-Epimerase; Pentose-5-phosphat 3-Epimerase; 9024-20-8

Produktinformation

Herkunft	Bäckerhefe (S. cerevisiae)
Form	lyophilisiertes Pulver. Lyophilisiert und im Wesentlichen sulfathaltig; enthält ca. 35% Citratpuffer-Salze.
EC-Nummer	EC 5.1.3.1
CAS-Nummer	9024-20-8
Aktivität	50-100 Einheiten/mg Protein (modifiziertes Warburg-Christian)
Einheitsdefinition	Eine Einheit wandelt 1 µmol D-Ribulose-5-phosphat zu D-Xylulose-5-phosphat pro Minute bei pH 7,7 bei 25 °C um, wenn sie mit Transketolase, α-Glycerophosphat-Dehydrogenase und Triosephosphat-Isomerase gekoppelt ist.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	−20°C