Creative Enzymes®

Native Bäckerhefe (S. cerevisiae) Glycerinaldehyd-3-phosphat-Dehydrogenase

Cat. No. NATE-0278

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Glycerinaldehyd-3-phosphat-Dehydrogenase katalysiert die Umwandlung von Glycerinaldehyd-3-phosphat zu 1,3-Bisphosphoglycerat im Rahmen der Glykolyse. Es wurde auch gezeigt, dass es Rollen bei der Einleitung der Apoptose, der Transkriptionsaktivierung und dem Transport von ER zu Golgi-Vesikeln hat.
Synonyme	EC 1.2.1.12; GAPDH; Glycerinaldehyd-3-phosphat-Dehydrogenase (phosphorylierend); Triosephosphat-Dehydrogenase; Dehydrogenase, Glycerinaldehydphosphat; Phosphoglycerinaldehyd-Dehydrogenase; 3-Phosphoglycerinaldehyd-Dehydrogenase; NAD+-abhängige Glycerinaldehydphosphat-Dehydrogenase; Glycerinaldehydphosphat-Dehydrogenase (NAD+); Glycerinaldehyd-3-phosphat-Dehydrogenase (NAD+); NADH-Glycerinaldehydphosphat-Dehydrogenase; Glycerinaldehyd-3-P-Dehydrogenase; 9001-50-7

Produktinformation

Herkunft	Bäckerhefe (S. cerevisiae)
Form	Lyophilisiertes, sulfatfreies Pulver stabilisiert mit Trehalose, Citrat und DTT. Nützlich für Systeme, die niedriges Sulfat erfordern.
EC-Nummer	EC 1.2.1.12
CAS-Nummer	9001-50-7
Aktivität	70-140 Einheiten/mg Protein
Einheitsdefinition	Eine Einheit reduziert 1,0 µmol von 3-Phosphoglycerat zu D-Glycerinaldehyd-3-phosphat pro Minute in einem gekoppelten System mit 3-Phosphoglycerat-Phosphokinase bei pH 7,6 bei 25 °C.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	−20°C