Creative Enzymes®

Native Crotalus atrox L-Aminosäureoxidase

Cat. No. NATE-0367

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	In der Enzymologie ist eine L-Aminosäureoxidase (LAAO) (EC 1.4.3.2) ein Enzym, das die chemische Reaktion katalysiert: eine L-Aminosäure + H2O + O2 ↔ eine 2-Oxo-Säure + NH3 + H2O2. Das Enzym wurde erstmals 1944 von A. Zeller und A. Maritz beschrieben. LAAOs sind nicht nur in Bezug auf die Molekularmasse recht variabel, sie variieren auch stark hinsichtlich der Stabilität. In ähnlicher Weise führt dieses Enzym eine Vielzahl biologischer Aktivitäten aus, einschließlich der Induktion von Apoptose, der Induktion von Ödemen, Blutungen und der Hemmung oder Induktion der Thrombozytenaggregation.
Anwendungen	L-Aminosäureoxidase wird verwendet, um L-Aminosäuren in ihre entsprechenden α-Ketosäuren umzuwandeln. Dieses Produkt stammt von Crotalus atrox. Eine Einheit oxidiert 1,0 µmol L-Phenylalanin pro Minute bei pH 6,5 bei 37 °C. L-Aminosäureoxidase von Creative Enzymes wurde in Aktivitätsassays für Leucin-Aminopeptidase (LAP) verwendet.
Synonyme	L-Aminosäureoxidase; LAAO; L-AAO; EC 1.4.3.2; 9000-89-9; Ophio-Aminosäureoxidase; L-Aminosäure: Sauerstoff-Oxidoreduktase (deaminierend)

Produktinformation

Herkunft	Crotalus atrox (Westlicher Diamantklapperschlange)
Form	getrocknetes Gift
EC-Nummer	EC 1.4.3.2
CAS-Nummer	9000-89-9
Aktivität	> 0,10 Einheit/mg Feststoff
Einheitsdefinition	Eine Einheit wird 1,0 µmol L-Phenylalanin pro Minute bei pH 6,5 bei 37 °C oxidativ deaminieren. (L-Leucin wird bei pH 7,8 bei 37 °C mit der gleichen Rate deaminiert.)

Lager- und Versandinformation

Lagerung	−20°C