Creative Enzymes®

Native Crotalus durissus Gift L-Aminosäureoxidase

Cat. No. NATE-0368

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 (LAAO) wird verwendet, um L-Aminosäuren in ihre entsprechenden α-Ketosäuren umzuwandeln. Dieses Produkt stammt aus dem Gift von Crotalus durissus. 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 durissus Gift
Form	Ammoniumsulfat-Suspension; Suspension in 3,2 M (NH4)2SO4 pH ca. 6
EC-Nummer	EC 1.4.3.2
CAS-Nummer	9000-89-9
Aktivität	3-8 Einheiten/mg Protein
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.)

Verwendung und Verpackung

Verpackung	Paketgröße basierend auf dem Proteingehalt

Lager- und Versandinformation

Lagerung	2-8°C