Creative Enzymes®

Native Bacillus stearothermophilus Phosphoglucose-Isomerase

Cat. No. NATE-0553

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Phosphoglucose-Isomerase (PGI) ist ein Enzym, das entscheidend für die Umwandlung von D-Glukose-6-phosphat und D-Fruktose-6-phosphat ist. PGI ist verantwortlich für den zweiten Schritt der Glykolyse und ist an der Glukoneogenese beteiligt. Es ist in Bakterien und Eukaryoten hoch konserviert.
Anwendungen	Phosphoglucose-Isomerase (PGI) ist ein Enzym, das entscheidend für die Umwandlung von D-Glukose-6-phosphat und D-Fruktose-6-phosphat ist. PGI ist verantwortlich für den zweiten Schritt der Glykolyse und ist an der Glukoneogenese beteiligt. Es ist in Bakterien und Eukaryoten hoch konserviert. Es wird in Zuckeranalysen verwendet, um Fruktose in Glukose umzuwandeln. Dieses Produkt stammt von Bacillus stearothermophilus. Das Enzym von Creative Enzymes wurde zur Bestimmung von Fruktose-6-phosphat in einem Mutantenstamm von Rhizobium meliloti verwendet.
Synonyme	Glukose-6-phosphat-Isomerase; EC 5.3.1.9; Phosphohexose-Isomerase; Phosphohexomutase; Oxoisomerase; Hexosephosphat-Isomerase; Phosphosaccharomutase; Phosphoglucoisomerase; Phosphohexoisomerase; Phosphoglucose-Isomerase; Glukosephosphat-Isomerase; Hexosephosphat-Isomerase; D-Glukose-6-phosphat-Ketol-Isomerase; 9001-41-6; PGI

Produktinformation

Herkunft	Bacillus stearothermophilus
Form	lyophilisiertes Pulver mit Tris-Puffer
EC-Nummer	EC 5.3.1.9
CAS-Nummer	9001-41-6
Aktivität	300-1.000 Einheiten/mg Protein
Isoelektrischer Punkt	4.2
pH-Stabilität	42623
Optimales pH	42623
Einheitsdefinition	Eine Einheit wandelt 1,0 µmol D-Fructose-6-phosphat in D-Glukose-6-phosphat pro Minute bei pH 9,0 bei 30 °C um.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	−20°C