

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-Fruktose-6-phosphat in D-Glukose-6-phosphat pro Minute bei pH 9,0 bei 30 °C um.

Lager- und Versandinformation

Lagerung

-20°C