Creative Enzymes®

Native Bäckerhefe (S. cerevisiae) Phosphoglucose-Isomerase

Cat. No. NATE-0554

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	Isomerisierung von Ketosen zu Aldosen
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	Bäckerhefe (S. cerevisiae)
EC-Nummer	EC 5.3.1.9
CAS-Nummer	9001-41-6
Molekulargewicht	145 kDa
Aktivität	350 U/mg bei +25°C mit F6P als Substrat.
Kontaminanten	< 0,01% F6P-K, GR, 6-PGDH und PGIuM jeweils < 0,2% B-Fructosidase.
Optimales pH	7.0-7.6
Hemmer	Pyridoxal-5'-phosphat
Puffer	Suspension in 3,2 M Ammoniumsulfatlösung, pH ca. 6
Einheitsdefinition	Eine Einheit (U) Phosphoglucose-Isomerase produziert 1 mol Glukose-6-phosphat aus Fruktose-6-phosphat in 1 Minute bei +25°C und pH 7,6 (Triethanolamin-Puffer). Die obige Analyse produziert 1 µmol NAD(P)H pro µmol gebildetem Glukose-6-phosphat.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Stabil bei +2 bis +8°C.