

## 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 PGluM jeweils < 0,2% B-Fruktosidase.

#### 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.