Creative Enzymes®

Native Rabbit Phosphoglucose-Isomerase

Cat. No. NATE-0555

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 hochkonserviert. Es wird in Zuckeranalysen verwendet, um Fruktose in Glukose umzuwandeln. Dieses Produkt ist Typ XI und stammt aus Kaninchenmuskel. Es ist nützlich in Enzymsystemen, die niedrige Sulfatwerte erfordern.
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

Art	Kaninchen
Herkunft	Kaninchenmuskel
Form	lyophilisiertes Pulver; Im Wesentlichen sulfatfreies Pulver, das Citrate-Puffer-Salze enthält
EC-Nummer	EC 5.3.1.9
CAS-Nummer	9001-41-6
Aktivität	> 200 Einheiten/mg Protein
Einheitsdefinition	Eine Einheit wandelt 1,0 µmol D-Fructose-6-phosphat in D-Glukose-6-phosphat pro Minute bei pH 7,4 und 25 °C um.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	−20°C