Creative Enzymes®

Native Bäckerhefe (S. cerevisiae) Anorganische Pyrophosphatase

Cat. No. NATE-0354

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Pyrophosphatase (oder anorganische Pyrophosphatase) ist ein Enzym (EC 3.6.1.1), das die Umwandlung eines Moleküls Pyrophosphat in zwei Phosphationen katalysiert. Dies ist eine stark exergonische Reaktion und kann daher mit ungünstigen biochemischen Transformationen gekoppelt werden, um diese Transformationen zum Abschluss zu bringen. Die Funktionalität dieses Enzyms spielt eine entscheidende Rolle im Lipidstoffwechsel (einschließlich Lipidsynthese und -abbau), der Calciumaufnahme und der Knochenbildung sowie der DNA-Synthese und anderen biochemischen Transformationen.
Anwendungen	Anorganische Pyrophosphatase (PPase) ist ein ubiquitär vorkommendes Enzym, das die Reaktion PPi + H2O → 2Pi katalysiert. Es spielt eine wichtige Rolle bei der Synthese von Proteinen, RNA und DNA.
Synonyme	Pyrophosphatase; anorganische Pyrophosphatase; EC 3.6.1.1; 9024-82-2; iphosphatase Phosphohydrolase

Produktinformation

Herkunft	Bäckerhefe (S. cerevisiae)
Form	Typ I, lyophilisiertes Pulver mit 90% Puffersalzen; Typ II, lyophilisiertes Pulver mit 85% Puffersalzen.
EC-Nummer	EC 3.6.1.1
CAS-Nummer	9024-82-2
Molekulargewicht	71 kDa (homodimer consisting of two equal subunits of molecular weight 32-35 kDa)
Aktivität	Typ I, > 1.000 Einheiten/mg Protein (BCA); Typ II, > 500 Einheiten/mg Protein (E1%/280).
Isoelektrischer Punkt	4,75
Einheitsdefinition	Eine Einheit wird 1,0 µmol an anorganischem Orthophosphat pro Minute bei pH 7,2 bei 25 °C freisetzen.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	−20°C