

Native Bäckerhefe (S. cerevisiae) S-Acetyl-Coenzym A-Synthetase

Cat. No. NATE-0026

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Acetyl-Coenzym A-Synthetase katalysiert die Produktion von Acetyl-CoA. Es ist an der Histon-Acetylierung im Zellkern beteiligt. Es könnte am Wachstum von nicht fermentierbaren Kohlenstoffquellen wie Glycerin beteiligt sein. Acetyl-Coenzym A-Synthetase wird durch Acetat, Acetaldehyd und Ethanol induziert.

Anwendungen

S-Acetyl-Coenzym A-Synthetase kann verwendet werden, um verschiedene Stoffwechselwege zu untersuchen, wie Glykolyse, Gluconeogenese, Pyruvatstoffwechsel und CO-Fixierung. Es kann auch in Studien zur Genexpression eingesetzt werden.

Synonyme

acetyl-CoA-Synthetase; Acetyl aktivierendes Enzym; Acetat-Thiokinase; Acyl-aktivierendes Enzym; Acetyl-Coenzym A-Synthetase; Essigsäure-Thiokinase; Acetyl-CoA-Ligase; Acetyl-CoA-Synthase; Acetyl-Coenzym A-Synthase; kurzkettige Fettsäure-Acyl-CoA-Synthetase; kurzkettige Acyl-Coenzym A-Synthetase; ACS; EC 6.2.1.1; 9012-31-1

Produktinformation

Herkunft

Bäckerhefe (S. cerevisiae)

Form

Lyophilisiertes Pulver mit Stabilisatoren wie Kaliumphosphat, Saccharose und reduziertem Glutathion

EC-Nummer

EC 6.2.1.1

CAS-Nummer

9012-31-1

Aktivität

> 3 Einheiten/mg Protein

Einheitsdefinition

Eine Einheit bildet 1,0 µmol S-Acetyl-Coenzym A aus Acetat, ATP und Coenzym A pro Minute bei pH 7,5 bei 37 °C.

Verwendung und Verpackung

Verpackung

Paketgröße basierend auf dem Proteingehalt.

Lager- und Versandinformation

Lagerung

-20°C