Creative Enzymes®

Native Bäckerhefe (S. cerevisiae) Transaldolase

Cat. No. NATE-0714

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Transaldolase ist ein Enzym (EC 2.2.1.2) der nicht-oxidativen Phase des Pentosephosphatwegs. Bei Menschen wird Transaldolase durch das TALDO1-Gen kodiert. Die folgende chemische Reaktion wird von Transaldolase katalysiert: sedoheptulose 7-phosphat + glycerinaldehyd 3-phosphat ↔ erythrose 4-phosphat + fructose 6-phosphat.
Anwendungen	Nützlich in Systemen, die niedrige Sulfatkonzentrationen erfordern.
Synonyme	Transaldolase; EC 2.2.1.2; 9014-46-4; Dihydroxyacetonetransferase; Dihydroxyacetone-Synthase; Formaldehyd-Transketolase; D-Sedoheptulose-7-phosphat:D-Glycerinaldehyd-3-phosphat Dihydroxyacetonetransferase

Produktinformation

Herkunft	Bäckerhefe (S. cerevisiae)
Form	Lyophilisiert, im Wesentlichen sulfatfrei; enthält ca. 5% Citratpuffer-Salze
EC-Nummer	EC 2.2.1.2
CAS-Nummer	9014-46-4
Aktivität	10-30 Einheiten/mg Protein (Biuret)
Einheitsdefinition	Eine Einheit produziert 1,0 µmol D-Glycerinaldehyd-3-phosphat aus D-Fructose-6-phosphat pro Minute in Anwesenheit von D-Erythrose-4-phosphat, bei pH 7,7 bei 25°C in einem gekoppelten System mit GDH/TPI und β-NADH.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	−20°C