Creative Enzymes®

# Native Bovine Xanthinoxidase

*Cat. No. NATE-0732*

*Lot. No.* (See product label)

## Einleitung

| | |
|---|---|
| ***Beschreibung*** | Xanthinoxidase ist ein molybdänhaltiges Enzym, das im Zytosol vorkommt und stark durch Flavonoide gehemmt werden kann. Es spielt eine entscheidende Rolle im Metabolismus einiger Medikamente sowie von Purinen und Pyrimidinen. Es ist auch bekannt als biologische Quelle reaktiver Sauerstoffspezies. Es wurde gezeigt, dass Xanthinoxidase an der Reduktion von Cytochrom c beteiligt ist, indem sie Superoxid-Anionen nach der Oxidation von Xanthin erzeugt. Diese freien Radikale sind verantwortlich für die Reduktion von Cytochrom c. |
| ***Synonyme*** | Xanthinoxidase; XO; Xanthinoxidoreduktase; EC 1.17.3.2; 9002-17-9; XOD; Xanthin: Sauerstoffoxidoreduktase; Hypoxanthinoxidase; Hypoxanthin:Sauerstoffoxidoreduktase; Schardinger-Enzym; Hypoxanthin-Xanthinoxidase; Xanthin:O2-Oxidoreduktase; Xanthin:Xanthinoxidase |

## Produktinformation

| | |
|---|---|
| ***Art*** | Rind |
| ***Herkunft*** | Rindermilch |
| ***Form*** | Typ I, Typ II, Ammoniumsulfat-Suspension; Suspension in 2,3 M (NH4)2SO4 mit 1 mM Natriumsalicylat; Typ III, Ammoniumsulfat-Suspension, Suspension in 2,3 M (NH4)2SO4, 10 mM Natriumphosphatpuffer, pH 7,8, mit 1 mM EDTA und 1 mM Natriumsalicylat; Typ IV, lyophilisiertes Pulver, enthält 0,5% Natriumsalicylat. |
| ***EC-Nummer*** | EC 1.17.3.2. |
| ***CAS-Nummer*** | 9002-17-9 |
| ***Aktivität*** | Typ I, > 0,4 Einheiten/mg Protein; Typ II, 0,1-0,4 Einheiten/mg Protein; Typ III, 1,0-2,0 Einheiten/mg Protein; Typ IV, 0,4-1,0 Einheiten/mg Protein. |
| ***Einheitsdefinition*** | Eine Einheit wandelt 1,0 µmol Xanthin zu Harnsäure pro Minute bei pH 7,5 und 25 °C um. Ungefähr 50 % der Aktivität werden mit Hypoxanthin als Substrat erreicht. |

## Lager- und Versandinformation

| | |
|---|---|
| ***Lagerung*** | 2-8°C |