Creative Enzymes®

Native Flavobacterium meningosepticum Glycerolkinase

Cat. No. NATE-1155

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Die Aktivität der Glycerolkinase ist in der Natur weit verbreitet. In Mikroorganismen ermöglicht GK die Nutzung von Glycerol als Kohlenstoffquelle. Bei Säugetieren stellt das Enzym einen Schnittpunkt des Zucker- und Fettstoffwechsels dar; das Enzym ist für den klinischen Chemiker bei der Bestimmung von Glycerol wichtig. GK ist auch nützlich bei der Bestimmung von Glycerinaldehyden und Dihydroxyaceton nach deren quantitativer Reduktion zu Glycerol mit Natriumborhydrid.
Anwendungen	Nützlich zur Messung von Triglyceriden.
Synonyme	glycerokinase; GK; ATP: Glycerol-3-phosphotransferase; Glycerolkinase phosphorylierend; Glycerinsäurekinase; EC 2.7.1.30

Produktinformation

Herkunft	Flavobacterium meningosepticum
Aussehen	Weiß bis hellgrau-weiß amorphes Pulver, lyophilisiert.
Form	Gefriergetrocknetes Pulver
EC-Nummer	EC 2.7.1.30
Molekulargewicht	150 kDa (TSK G3000SWXL) 50 kDa (SDS–PAGE)
Aktivität	Mehr als 70 U/mg Feststoff
Kontaminanten	Hexokinase < 0,05%; Katalase < 0,1%; ATPase < 0,01%; Myokinase < 0,05%
Isoelektrischer Punkt	4.3
pH-Stabilität	5.0–11.0
Optimales pH	8
Thermische Stabilität	Stabil bei 60°C und darunter
Optimale Temperatur	80°C
Michaelis-Konstante	Glycerin 8,8 × 10-5M ATP 3,0 × 10-5M
Einheitsdefinition	Eine Einheit wird definiert als die Menge an Enzym, die 1 µmol Glycerin in Glycerin-3-Phosphat pro Minute bei 37 °C unter den im Testverfahren angegebenen Bedingungen umwandelt.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Die Lagerung bei -20 °C in Anwesenheit eines Trockenmittels wird empfohlen.