

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 $8,8 \times 10^{-5}$ M ATP $3,0 \times 10^{-5}$ M

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.