

Fructosyl-Peptid-Oxidase aus E. coli, rekombinant

Cat. No. DIA-410

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Die Fructosyl-Peptid-Oxidase ist ein Enzym, das die Reaktion katalysiert, die ein Zuckeroson (ein α -Ketoaldehyd), ein Peptid und Wasserstoffperoxid durch oxidative Spaltung in Gegenwart von Sauerstoffmolekülen produziert, indem die C--N-Bindung im Ketosederivat, das durch die Amadori-Umlagerung von Glucosylamin, das durch die Reaktion zwischen dem Hemiacetal von Glukose und der N-terminalen Aminogruppe eines Peptids erzeugt wird, entsteht.

Synonyme

Fructosyl-Peptid : Sauerstoff-Oxidoreduktase; EC 1.5.3; Fructosyl-Peptid-Oxidase

Produktinformation

Art	E. coli
Herkunft	E. coli
Aussehen	Gelbes Lyophilisat
EC-Nummer	EC 1.5.3
Molekulargewicht	ca. 60 kDa
Aktivität	> 4 U/mg Lyophilisat
pH-Stabilität	6,0–9,5
Optimales pH	7,5–8,0
Thermische Stabilität	unter 45°C
Optimale Temperatur	35–42°C
Michaelis-Konstante	3,4 x 10 ⁻³ M (fructosyl-valyl-histidin) 4,4 x 10 ⁻³ M (fructosyl-glycin) 8,9 x 10 ⁻³ M (N ϵ -fructosyl-lysin)
Struktur	Monomer von 52 kDa (SDS-PAGE)
Spezifität	fructosyl-valyl-histidin (100), fructosyl-glycin (53), N ϵ -fructosyl-lysin (84)
Stabilisatoren	EDTA, Glutamat
Einheitsdefinition	Eine Einheit (U) wird definiert als die Menge des Enzyms, die 1 μ mol Wasserstoffperoxid pro Minute bei 37 °C und pH 8,0 produziert.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	bei -20°C
Stabilität	Stabil bei 37°C für mindestens einen Monat