Creative Enzymes®

β-Phosphoglucomutase aus E. coli, rekombinant

Cat. No. NATE-1251

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Enzymatisch wandelt β-D-Glukose-1-phosphat in β-D-Glukose-6-phosphat um. β-Phosphoglucomutase wandelt enzymatisch β-D-Glukose-1-phosphat in β-D-Glukose-6-phosphat um. Es ist am Stoffwechsel von Stärke und Saccharose beteiligt. Dieses Enzym gehört zur Familie der Isomerasen, speziell zu den Phosphotransferasen (Phosphomutasen), die Phosphatgruppen innerhalb eines Moleküls übertragen. Dieses Enzym ist am Stoffwechsel von Stärke und Saccharose beteiligt.
Synonyme	β-Phosphoglucomutase; β-D-Glukose 1,6-Phosphomutase; EC 5.4.2.6

Produktinformation

Art	E. coli
Herkunft	E. coli
Aussehen	Weißes Lyophilisat
EC-Nummer	EC 5.4.2.6
CAS-Nummer	68651-99-0
Molekulargewicht	ca. 34 kDa
Aktivität	> 20 U/mg Lyophilisat
Kontaminanten	α-Amylase < 5,0 x 10^-3% α-Glucosidase < 5,0 x 10^-2% NADPH-Oxidase < 5,0 x 10^-2%
pH-Stabilität	5.0–9.5
Optimales pH	ca. 7,0
Thermische Stabilität	unter 45°C
Optimale Temperatur	40°C
Michaelis-Konstante	2,3 x 10^-4 M (β-D-Glukose-1-phosphat)
Struktur	Monomer von ca. 25 kDa (SDS-PAGE)
Aktivatoren	Mg2+, Mn2+, Co2+, Ni2+
Hemmer	Hg2+, Zn2+, Cu2+, Cd2+
Stabilisatoren	Laktose, EDTA
Einheitsdefinition	Eine Einheit (U) wird definiert als die Menge an Enzym, die 1 µmol von β-D-Glucose-1-phosphat in β-D-Glucose-6-phosphat pro Minute bei 37°C und pH 7,0 umwandelt.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	bei -20°C
Stabilität	Stabilität (flüssige Form) stabil bei 37°C für mindestens eine Woche Stabilität

Stabilität	Stabilität (flüssige Form) stabil bei 37°C für mindestens eine Woche Stabilität (Pulverform) stabil bei 30°C für mindestens einen Monat