Creative Enzymes®

Native Bacillus stearothermophilus Phosphoglucose-Isomerase

Cat. No. DIA-162

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Glukose-6-phosphat-Isomerase ist ein Enzym, das die Umwandlung von Glukose-6-phosphat in Fruktose-6-phosphat im zweiten Schritt der Glykolyse katalysiert. Die menschliche Variante dieses Enzyms wird durch das GPI-Gen kodiert.
Synonyme	Glukose-6-phosphat-Isomerase; Phosphoglukose-Isomerase; Phosphohexose-Isomerase; EC 5.3.1.9; Phosphohexomutase; Oxoisomerase; Hexosephosphat-Isomerase; Phosphosaccharomutase; Phosphoglucoisomerase; Phosphohexoisomerase; Glukosephosphat-Isomerase; Hexosephosphat-Isomerase; D-Glukose-6-phosphat-Ketol-Isomerase

Produktinformation

Herkunft	Bacillus stearothermophilus
Aussehen	Weißes Pulver
Form	Gefriergetrocknetes Pulver
EC-Nummer	EC 5.3.1.9
CAS-Nummer	9001-41-6
Aktivität	> 250 U/mg
Kontaminanten	NADPH-Oxidase < 0,01%; ATPase < 0,005%
pH-Stabilität	6.5-10.5 (37°C, 60 Minuten)
Optimales pH	9.5
Thermische Stabilität	Stabil bei 60 °C und darunter (pH 7,5, 15 Minuten)

Lager- und Versandinformation

Lagerung	In dicht verschlossenen Behältern, trocken, lichtgeschützt, bei -20°C lagern.