Creative Enzymes®

Native Aspergillus sp. Glukoseoxidase

Cat. No. DIA-193

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Das Glukose-Oxidase-Enzym (GOx), auch bekannt als Notatin (EC-Nummer 1.1.3.4), ist eine Oxidoreduktase, die die Oxidation von Glukose zu Wasserstoffperoxid und D-Glukono-δ-Lacton katalysiert. Dieses Enzym wird von bestimmten Arten von Pilzen und Insekten produziert und zeigt antibakterielle Aktivität, wenn Sauerstoff und Glukose vorhanden sind.
Anwendungen	Dieses Enzym ist nützlich für die enzymatische Bestimmung von Glukose und für den Amylase-Aktivitätsassay, wenn es in der klinischen Analyse mit α-Glucosidase gekoppelt ist.
Synonyme	EC 1.1.3.4; Glukose-Oxyhydrase; Corylophyline; Penatin; Glukose-Aerodehydrogenase; Microcid; β-D-Glukose-Oxidase; D-Glukose-Oxidase; D-Glukose-1-Oxidase; β-D-Glukose:Quinon-Oxidoreduktase; Glukose-Oxyhydrase; Deoxin-1; GOD; 9001-37-0; Glukose-Oxidase-Enzym; GOx; Notatin; Glukose-Oxidase

Produktinformation

Herkunft	Aspergillus sp.
Aussehen	Gelbliches amorphes Pulver, lyophilisiert
Form	Gefriergetrocknetes Pulver
EC-Nummer	EC 1.1.3.4
CAS-Nummer	9001-37-0
Molekulargewicht	approx. 153 kDa
Aktivität	Grad II 100U/mg-Feststoff oder mehr (enthält ca. 50% Stabilisatoren)
Kontaminanten	Katalase < 3,0%
pH-Stabilität	pH 4,5-6,0 (30°C, 20Std)
Optimales pH	4.5
Thermische Stabilität	unter 50°C (pH 5,7, 1 Std.)
Optimale Temperatur	40-50°C
Michaelis-Konstante	3.3×10^{-2}M (ß-D-Glukose), 6.1×10^{-2}M (2-Desoxyglukose)
Struktur	Glykoprotein mit 2 Molekülen FAD
Hemmer	p-Chloromercuribenzoat, Schwermetallionen (Cu^{++}, Hg^{++}, Ag^{+})
Stabilisatoren	Kaliumgluconat, Natriumglutamat

Lager- und Versandinformation

Stabilität	Stabil bei -20°C für mindestens ein Jahr