Creative Enzymes®

# Native Bovine Katalase

*Cat. No. NATE-0105*

*Lot. No.* (See product label)

## *Einleitung*

| | |
|---|---|
| ***Beschreibung*** | Katalase aktiviert den Abbau von Wasserstoffperoxid, einer reaktiven Sauerstoffspezies, in Wasser und Sauerstoff. Sie fungiert als ein natürlicher Antioxidans und schützt Zellen vor oxidativem Schaden an Proteinen, Lipiden und Nukleinsäuren. Katalase wurde auch verwendet, um die Rolle zu untersuchen, die reaktive Sauerstoffspezies bei der Genexpression und Apoptose spielen. |
| ***Synonyme*** | EC 1.11.1.6; Katalase; katalase; equilase; caperase; optidase; katalase-Peroxidase; CAT; H2O2:H2O2 Oxidoreduktase; 9001-05-2 |

## *Produktinformation*

| | |
|---|---|
| ***Art*** | Rind |
| ***Herkunft*** | Rinderleber |
| ***Form*** | Ein teilweise gereinigtes, lyophilisiertes Pulver. |
| ***EC-Nummer*** | EC 1.11.1.6 |
| ***CAS-Nummer*** | 9001-05-2 |
| ***Aktivität*** | Typ 1 (Suspension) > 20.000 Einheiten pro mg; Typ 2 (Filtriert) > 40.000 Einheiten pro mg; Typ 3 (Lyophilisiert) > 3.000 Einheiten pro mg |
| ***Einheitsdefinition*** | Eine Einheit zersetzt ein Mikromol Wasserstoffperoxid pro Minute bei 25 °C, pH 7,0. |

## *Lager- und Versandinformation*

| | |
|---|---|
| ***Lagerung*** | Alle Zubereitungen sind 12 Monate bei 2-8°C stabil. Lyophilisierte Zubereitungen sollten vor Feuchtigkeit geschützt werden. |