



ZOMANBIO

Order: 010-62617225
Technical: 010-62979301
Email: zomanbio@126.com

本产品仅供科研使用. 请勿用于医药、临床治疗、食品及化妆品等用途。

版本号: 2022-11-20

H1246 菌株

H1246 Yeast

Cat.NO. ZK8083

目录编号

■ ZK8083

产品名称

H1246 菌株

包装单位

0.3ml

传代次数: 为保证菌株特性的稳定, 传代不可超过3代以上。

储存: -80°C 一年有效。

产品介绍:

H1246是一种三酰甘油合成缺陷型酿酒酵母突变株。该菌株通过基因敲除技术, 同时缺失了四个关键的中性脂质合成基因(DGA1、LRO1、ARE1、ARE2), 使其完全丧失合成和储存三酰甘油的能力。因此, H1246自身无法在胞内形成脂滴。该菌株主要用于脂质代谢研究, 通过引入外源酰基转移酶基因(如DGAT)进行功能互补实验, 以验证其酶活性和功能, 是研究油脂合成及相关基因功能的理想工具模型。

基因型: MATa(ade2-1 can1-100 ura3-11 leu2-3 leu2-112 trp1-1 ura3-1 Δ LRO1 Δ DGA1 Δ ARE1 Δ ARE2)

基本信息:

培养基: YPDA/YPD

菌株类别: 酿酒酵母

培养条件: 30°C, 有氧

使用方法:

收到菌液及时四区划线活化, 挑取单克隆在YPDA中培养到生长对数中后期加入终浓度30%无菌甘油保种, 分装置于-80°C保存, 避免反复化冻。建议超净台内划线涂板, 避免杂菌污染。

注意事项:

1. 酵母菌种化冻1-2次活性下降, 不建议直接长期保存。
2. 活化保种的种管建议分装保存, 反复冻融菌株活力下降。
3. 本产品仅可用于实验室研究, 不能用于动物, 人体以及作为食品添加剂等用途。
4. 为了您的安全和健康, 请穿实验服并戴一次性手套操作。