



## 酿酒酵母菌株基本信息

平台编号:bio-132195

感受态细胞名称: AH109

菌株类型:酿酒酵母/ *S. cerevisiae*

培养基: YPDA 培养基, 不能使用 YPD 培养基

生长条件:30 °C, 有氧

基因: MATa trp1-901 leu2-3 112 ura3-52 his3 -200 gal4Δ gal80Δ LYS2: : GAL1 UAS - GAL1 TATA - HIS3 MEL1 GAL2UAS-GAL2TATA-ADE2URA3::MEL1UAS-MEL1TATA-lacZ

抗性:

质粒转化条件:电转

应用:酵母双杂交, 蛋白与蛋白相互作用

配套载体菌株:Y187 酿酒酵母菌株, pGADT7 载体, pGBKT7 载体

菌株特点:AH109 是酿酒酵母菌株, 属于真核细胞。一般的针对原核生物的抗生素例如卡那和氨苄对酵母是无效的, 因此为了防止大肠杆菌等原核生物对酵母培养菌株污染, 往往会在培养基中加入一些氨苄和卡那霉素的抗生素, 来抑制细菌菌的污染和生长。

酿酒酵母适宜的生长温度是 28-30 度, 一般使用 30 度培养, 温度超过 32 度可能导致细胞的死亡。

AH109 酿酒酵母主要用于酵母双杂交系统, 与 Y187 菌株一起配套使用, 用于研究蛋白与蛋白之间的相互作用。

AH109 酿酒酵母来源于 PJ69-2A 菌株, 含有 ADE2 和 HIS3 筛选标记 (James et al., 1996)。MEL1 是一个内源性的 GAL4 响应基因。lacZ 报告基因被导入进入 PJ69-2A, 从而构建成了 AH109 (A.Holtz, unpublished)。菌株中的 His3, ADE2 和 MEL1/LacZ 报告基因是分别有三个完整的内源性的 GAL4 型响应启动子元件--GAL1, GAL2 和 MEL1 进行启动翻译的。

在制作 AH109 酿酒酵母甘油菌的时候, 请不要使用 4 天以上的平板挑菌保存, 尽量使用新鲜的平板。