Creative Enzymes®

Native Kartoffel-Säurephosphatase

Cat. No. NATE-0083

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Native Potato Acid Phosphatase für die Forschung zur Phosphatase-Aktivität von Pflanzen und enzymatischen Prozessen. Perfekt für landwirtschaftliche und biochemische Studien. Creative Enzymes bietet hochwertige Lösungen.
Anwendungen	Phosphatase aus Kartoffeln wurde in einer Studie verwendet, um eine Methode zur effizienten enzymatischen Hydrolyse von Polyprenylpyrophosphaten zu entwickeln. Sie wurde auch in einer Studie eingesetzt, um die Kinetik der Hydrolyse von Natrium-p-Nitrophenylphosphat und anderen Phosphorsäuremonoestern zu untersuchen.
Synonyme	Säurephosphatase; 9001-77-8; Säurephosphomonoesterase; Phosphomonoesterase; Glycerophosphatase; Säuremonophosphatase; Säurephosphohydrolase; Säurephosphomonoesterhydrolase; Uteroferrin; Säure-Nukleosid-Diphosphat-Phosphatase; Orthophosphorsäure-Monoester-Phosphohydrolase (saurer Optimum); EC 3.1.3.2; APase

Produktinformation

Herkunft	Kartoffel
Form	Typ I, Typ IV, Ammoniumsulfat-Suspension; Suspension in 1,8 M (NH4)2SO4, 10 mM MgCl2, pH 5,5; Typ II, Typ III, lyophilisiertes Pulver.
EC-Nummer	EC 3.1.3.2
CAS-Nummer	9001-77-8
Aktivität	Typ I, > 200 Einheiten/mg Protein (Biuret); Typ II, 0,5-3,0 Einheiten/mg Feststoff; Typ III, 3,0-10,0 Einheiten/mg Feststoff; Typ IV, > 10,0 Einheiten/mg Protein (modifiziertes Warburg-Christian).
Einheitsdefinition	Eine Einheit hydrolysiert 1,0 µmole p-Nitrophenylphosphat pro Minute bei pH 4,8 bei 37°C.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	2-8°C