

Native Kartoffel-Säurephosphatase

Cat. No. NATE-0083

Lot. No. (See product label)

Einleitung

BeschreibungNative 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

1/1

(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

Tel: 1-631-562-8517 1-516-512-3133 **Email:** info@creative-enzymes.com