

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