

Native Süßkartoffel Non-Prostat-säure Phosphatase

Cat. No. NATE-0025

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Säurephosphatase ist eine Phosphatase, eine Art von Enzym, das verwendet wird, um angehängte Phosphorylgruppen von anderen Molekülen während der Verdauung zu befreien. Sie kann weiter als Phosphomonoesterase klassifiziert werden. Säurephosphatase wird in Lysosomen gespeichert und funktioniert, wenn diese mit Endosomen verschmelzen, die während ihrer Funktion acidifiziert werden; daher hat sie ein optimales pH bei sauren Bedingungen. Dieses Enzym ist in vielen Tier- und Pflanzenarten vorhanden. Verschiedene Formen der Säurephosphatase sind in verschiedenen Organen zu finden, und ihre Serumspiegel werden verwendet, um den Erfolg der chirurgischen Behandlung von Prostatakrebs zu bewerten. In der Vergangenheit wurden sie auch zur Diagnose dieser Krebsart verwendet.

Synonyme

Säurephosphatase; Säurephosphomonoesterase; Phosphomonoesterase; Glycerophosphatase; Säuremonophosphatase; Säurephosphohydrolase; Säurephosphomonoesterhydrolase; Uteroferrin; Säure-Nukleosid-Diphosphat-Phosphatase; Orthophosphorsäure-Monoester-Phosphohydrolase (saurer Optimum); EC 3.1.3.2; ACP

Produktinformation

Herkunft

Süßkartoffel

Form

Lyophilisiert

EC-Nummer

EC 3.1.3.2

CAS-Nummer

9001-77-8

Molekulargewicht

110 kDa

Reinheit

Reinigt

Aktivität

> 0,5 U/mg Feststoff

Einheitsdefinition

Eine Einheit katalysiert die Hydrolyse von einem Mikromol p-Nitrophenylphosphat zu p-Nitrophenol und Phosphat pro Minute bei pH 4,8 und 37 °C.

Lager- und Versandinformation

Lagerung

2-8°C