Creative Enzymes®

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 Phosphomonesterase 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