

## Native Chicken Alkaline phosphatase

Cat. No. NATE-0055

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

#### Beschreibung

Alkalische Phosphatase (ALP, ALKP, ALPase, Alk Phos) (EC 3.1.3.1) ist ein Hydrolase-Enzym, das für die Entfernung von Phosphatgruppen aus vielen Arten von Molekülen verantwortlich ist, einschließlich Nukleotiden, Proteinen und Alkaloiden. Der Prozess der Entfernung der Phosphatgruppe wird Dephosphorylierung genannt. Wie der Name schon sagt, sind alkalische Phosphatasen in einer alkalischen Umgebung am effektivsten. Manchmal wird es synonym als basische Phosphatase verwendet.

#### Synonyme

Alkalische Phosphatase; ALP; ALKP; ALPase; Alk Phos; EC 3.1.3.1; Alkalische Phosphomonoesterase; Glycerophosphatase; Phosphomonoesterase

### Produktinformation

**Art** Hähnchen

**Herkunft** Hühnerdarm.

**Form** getrocknetes Pulver

**EC-Nummer** EC 3.1.3.1

**CAS-Nummer** 9001-78-9

**Molekulargewicht** 140 kDa

**Reinheit** Teilweise gereinigt

**Aktivität** > 0,9 Einheiten pro mg Trockenmasse (25°C pH 8,8)

**Isoelektrischer Punkt** 5.7.

**Optimales pH** 42225

**Zusammensetzung** Das Enzym ist ein Zink-Metalloenzym. Schüssler (1968) berichtet von vier Isoenzymen. Chang und Moog (1972) fanden drei Isoenzyme im Enzym aus dem Hühnerduodenum.

**Aktivatoren** Schüssler (1968) weist auf die Aktivierung durch Mg<sup>2+</sup> hin. Siehe Sivanaesan et al. (1991).

**Hemmer** Die Acidifizierung auf pH 4,5 inaktiviert das Enzym reversibel.

**Stoffwechselweg** Folatbiosynthese, organismspezifisches Biosystem; Folatbiosynthese, konserviertes Biosystem; Stoffwechselwege, organismspezifisches Biosystem

**Einheitsdefinition** Eine Einheit hydrolysiert 1 µmol o-Carboxyphenolphosphat pro Minute bei 25 °C, pH 8,8.

### Lager- und Versandinformation

**Lagerung** Bei 2-8°C lagern

**Stabilität** Die lyophilisierte Zubereitung ist 1-2 Jahre bei 2-8°C stabil

