Creative Enzymes®

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 Mg2+ 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

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