Creative Enzymes®

Alkalische Phosphatase aus Garnelen, rekombinant

Cat. No. NATE-0807

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. Shrimp-Alkalische Phosphatase ist ein wärmelabiler Hydrolase-Enzym. Es handelt sich um eine alkalische Phosphatase mit hoher spezifischer Aktivität, die aus einer rekombinanten Quelle gereinigt wurde. Es gibt zwei bevorzugte Stellen für die Enzymaktivität: 5' herausragende, rezessive und stumpfe 5'-Termini. Das Enzym wird bei 65 °C für 15 Minuten irreversibel wärmeinaktiviert.
Anwendungen	Alkalische Phosphatase wurde verwendet, um ihre Rolle bei der Prävention des durch eine fettreiche Ernährung induzierten metabolischen Syndroms bei Mäusen zu untersuchen. Sie kann auch im Pasteurisierungsprozess für Milch, die in Milchprodukten verwendet wird, eingesetzt werden.
Synonyme	Alkalische Phosphatase; ALP; ALKP; ALPase; Alk Phos; EC 3.1.3.1; Alkalische Phosphomonoesterase; Glycerophosphatase; Phosphomonoesterase

Produktinformation

Art	Garnelen
Herkunft	Proprietärer Host
Form	Lösung in 50% Glycerin mit 25 mM Tris-HCl, pH 7,5, 1 mM MgCl2
EC-Nummer	EC 3.1.3.1
CAS-Nummer	9001-78-9
Konzentration	>1.000 DEA-Einheiten/ml
Einheitsdefinition	Eine Einheit hydrolysiert 1 µmole von 4-Nitrophenylphosphat pro Minute bei pH 9,8 bei 37 °C.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Bei -20°C lagern