

Zucker-Phosphatase aus Escherichia coli, rekombinant

Cat. No. NATE-1228

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

In der Enzymologie ist eine Zucker-Phosphatase (EC 3.1.3.23) ein Enzym, das die chemische Reaktion katalysiert: Zuckerphosphat + H₂O ↔ Zucker + Phosphat. Somit sind die beiden Substrate dieses Enzyms Zuckerphosphat und H₂O, während seine beiden Produkte Zucker und Phosphat sind. Dieses Enzym gehört zur Familie der Hydrolasen, insbesondere zu denen, die auf phosphorische Monoesterbindungen wirken. Der systematische Name dieser Enzymklasse ist Zucker-Phosphat-Phosphohydrolase.

Synonyme

Zucker-Phosphat-Phosphohydrolase

Produktinformation

Herkunft

Escherichia coli str. K-12 substr. MG1655

Form

Geliefert in 3,2 M Ammoniumsulfat

EC-Nummer

EC 3.1.3.23

CAS-Nummer

9023-07-8

Molekulargewicht

34233.0 Da

Reinheit

>95 % wie durch SDS-PAGE beurteilt

Aktivität

7.786 U/mg

Konzentration

45,60 U/ml

Optimales pH

5.5

Optimale Temperatur

> 40°C

Einheitsdefinition

Eine Einheit wird definiert als die Menge an Enzym, die erforderlich ist, um 1 µmol pNP pro Minute aus pNP-Phosphat (15,6 mM) in 78,1 mM Natriumacetatpuffer, pH 5,5, der 0,064 mg/mL BSA und 6,25 mM MgCl₂ enthält, bei 40 °C freizusetzen, und unter Verwendung eines Extinktionskoeffizienten von 18000 M⁻¹cm⁻¹.

Verwendung und Verpackung

Vorbereitungsanweisungen

Schütteln Sie das Fläschchen ausreichend, um das Enzympräzipitat vor der Verwendung vollständig zu homogenisieren.

Lager- und Versandinformation

Lagerung

Bei 4 °C lagern (bei Raumtemperatur versendet)