Creative Enzymes®

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)