Maltose-Phosphorylase aus E. coli, rekombinant

Cat. No. NATE-1250

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung Maltose-Phosphorylase (MP) ist ein dimeres Enzym, das Maltose und anorganisches Phosphat in β -D-Glucose-1-Phosphat und Glucose katalysiert.

Synonyme Maltose-Phosphorylase; Maltose:Phosphat 1- β -D-Glucosyltransferase; EC 2.4.1.8; 9030-19-7; MP

Produktinformation

Art	E. coli
Herkunft	E. coli
Aussehen	Weißes Lyophilisat
EC-Nummer	EC 2.4.1.8
CAS-Nummer	9030-19-7
Molekulargewicht	ca. 220 kDa
Aktivität	> 10 U/mg Lyophilisat
Kontaminanten	α -Amylase < $5,0 \times 10^{-3}\%$ α -Glucosidase < $5,0 \times 10^{-2}\%$ NADPH-Oxidase < $5,0 \times 10^{-2}\%$
pH-Stabilität	5.5-8.0
Optimales pH	6,5-7,5
Thermische Stabilität	unter 55°C
Optimale Temperatur	45-50°C
Michaelis-Konstante	$1,9 \times 10^{-3}$ M (Maltose) $3,4 \times 10^{-3}$ M (Phosphat) $8,3 \times 10^{-3}$ M (Arsenat)
Struktur	2 Untereinheiten von 90 kDa (SDS-PAGE)
Hemmer	Hg ²⁺ , Ag ⁺ , Zn ²⁺ , Cu ²⁺
Stabilisatoren	Laktose
Einheitsdefinition	Eine Einheit (U) wird definiert als die Menge an Enzym, die 1 μ mol D-Glucose pro Minute bei 30 °C und pH 7,0 produziert.

Lager- und Versandinformation

Lagerung bei -20°C

Stabilität Stabilität (flüssige Form) stabil bei 37°C für mindestens eine Woche Stabilität (Pulverform) stabil bei 30°C für mindestens vier Wochen