Creative Enzymes®

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 x 10^-3% α-Glucosidase < 5,0 x 10^-2% NADPH-Oxidase < 5,0 x 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 x 10^-3 M (Maltose) 3,4 x 10^-3 M (Phosphat) 8,3 x 10^-3 M (Arsenat)
Struktur	2 Untereinheiten von 90 kDa (SDS-PAGE)
Hemmer	Hg2+, Ag+, Zn2+, Cu2+
Stabilisatoren	Laktose
Einheitsdefinition	Eine Einheit (U) wird definiert als die Menge an Enzym, die 1 µmol D-Glukose 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