Creative Enzymes®

ネイティブチキンアルカリフォスファターゼ

Cat. No. NATE-0055

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	アルカリフォスファターゼ（ALP、ALKP、ALPase、Alk Phos）（EC 3.1.3.1）は、ヌクレオチド、タンパク質、アルカロイドなどの多くの種類の分子からリン酸基を除去する役割を持つ加水分解酵素です。リン酸基を除去するプロセスは脱リン酸化と呼ばれます。名前が示すように、アルカリフォスファターゼはアルカリ性環境で最も効果的です。時には基本的なフォスファターゼと同義で使用されることもあります。
別名	アルカリフォスファターゼ; ALP; ALKP; ALPase; アルクフォス; EC 3.1.3.1; アルカリフォスホモノエステラーゼ; グリセロフォスファターゼ; フォスフォモノエステラーゼ

製品情報

種	鶏肉
由来	鶏の腸。
形態	乾燥粉末
***EC*番号**	EC 3.1.3.1
***CAS*登□番号**	9001-78-9
分子量	140 kDa
純度	部分的に精製された
活性	> 0.9 ユニット / mg 乾燥重量 (25°C pH 8.8
等電点	5.7.
最適pH	42225
組成	その酵素は亜鉛メタロ酵素です。Schüssler（1968）は4つのアイソザイムを報告しています。ChangとMoog（1972）は鶏の十二指腸からの酵素に3つのアイソザイムを発見しました。
活性化因子	シュスラー（1968）はMg2+による活性化を示しています。シヴァナエサンら（1991）を参照してください。
阻害剤	pH 4.5への酸性化は、酵素を可逆的に不活性化します。
代謝□路	葉酸生合成、特定生物のバイオシステム; 葉酸生合成、保存されたバイオシステム; 代謝□路、特定生物のバイオシステム
単位定義	1ユニットは、25°C、pH 8.8で1分あたり1μmoleのo-カルボキシフェノールリン酸を加水分解します。

保管・発送情報

保存方法	2-8°Cで保管してください
安定性	凍結乾燥製剤は、2-8°Cで1-2年間安定しています。