

Pyroglutamat-Aminopeptidase aus *Pyrococcus furiosus*, rekombinant

Cat. No. NATE-0648

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Pyroglutamat-Aminopeptidase ist ein Enzym, das Proteine verdaut. Dieses Enzym ist spezifisch für N-terminale Pyroglutaminsäuren. Es spaltet die N-terminale Pyroglutaminsäure von Proteinen und Peptiden vor der Edman-Zersetzung. Der optimale Temperaturbereich liegt zwischen 95 und 100 °C und der optimale pH-Bereich liegt zwischen 6,0 und 9,0.

Anwendungen

Thermostabile Aminopeptidase, die N-terminale Pyroglutaminsäure von Proteinen und Peptiden vor der Edman-Zersetzung freisetzt. Pyroglutamat-Aminopeptidase, aus *Pyrococcus furiosus*, ist eine rekombinante, thermostabile Aminopeptidase, die in *Escherichia coli* exprimiert wird. Sie wird verwendet, um Pyroglutaminsäure zu spalten, was die Analyse von N-terminalen Sequenzen von Peptiden ermöglicht. Das Enzym von Creative Enzymes wurde zur Entfernung der Pyroglutamat (pGlu) N-terminalen Blockierungsgruppe unter reduzierten Bedingungen vor der N-terminalen Sequenzierung von gereinigtem Cassiicolin eingesetzt.

Synonyme

pyroglutamyl-Peptidase I; Pyroglutamat-Aminopeptidase; EC 3.4.19.3; 5-Oxopropyl-Peptidase; Pyrase; Pyroglutamat-Aminopeptidase; Pyroglutamyl-Aminopeptidase; L-Pyroglutamyl-Peptidase-Hydrolase; Pyrrolidon-Carboxyl-Peptidase; Pyrrolidon-Carboxylat-Peptidase; Pyrrolidonyl-Peptidase; L-Pyrrolidoncarboxylat-Peptidase; Pyroglutamidase; Pyrrolidoncarboxylyl-Peptidase; 9075-21-2

Produktinformation

Art	<i>Pyrococcus furiosus</i>
Herkunft	<i>E. coli</i>
Form	Lyophilisiertes Pulver mit Natriumphosphat
EC-Nummer	EC 3.4.19.3
CAS-Nummer	9075-21-2
Molekulargewicht	mol wt 24.072 kDa by amino acid sequence mol wt 28 kDa by SDS-PAGE
Aktivität	> 0,11 Einheiten/mg Protein
Optimales pH	6.0 bis 9.0
Optimale Temperatur	95 bis 100°C
Einheitsdefinition	Eine Einheit hydrolysiert 1 µmol Pyroglutamat p-Nitroanilid pro Minute bei pH 7,0 bei 37 °C.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	-20°C
-----------------	-------