Creative Enzymes®

Native Porcine Elastase

Cat. No. NATE-0211

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Pankreatische Elastase ist eine Form von Elastase, die in den azinären Zellen der Bauchspeicheldrüse produziert wird, zunächst als inaktives Zymogen und später im Zwölffingerdarm durch Trypsin aktiviert. Elastasen bilden eine Unterfamilie der Serinproteasen, die durch eine charakteristische Struktur gekennzeichnet ist, die aus zwei Beta-Fass-Domänen besteht, die am aktiven Zentrum konvergieren und Amide sowie Ester unter vielen Proteinen neben Elastin, einer Art von Bindegewebe, das Organe zusammenhält, hydrolysieren. Pankreatische Elastase 1 ist eine Serin-Endopeptidase, eine spezifische Art von Protease, die die Aminosäure Serin an ihrem aktiven Zentrum hat.
Synonyme	EC 3.4.21.36, Pancreatopeptidase E; Pankreaselastase I; Elastase; Elaszym; Serin-Elastase; Elastase-1; Pancreatopeptidase; ELA1

Produktinformation

Art	Schweine-
Herkunft	Schweinebauchspeicheldrüse
Form	Typ I, weißes Pulver; Typ II, Typ III, lyophilisiertes Pulver, enthält Natriumcarbonat.
EC-Nummer	EC 3.4.21.36
CAS-Nummer	39445-21-1
Aktivität	Typ I, > 15 Einheiten/mg; Typ II, > 4,0 Einheiten/mg Protein; Typ III, > 1 Einheit/mg Protein (Biuret).
Puffer	H2O: löslich ; H2O: löslich
Einheitsdefinition	Eine Einheit hydrolysiert 1,0 µmole von N-Succinyl-L-Ala-Ala-Ala-p-Nitroanilid pro Minute, pH 8,0 bei 25°C.

Verwendung und Verpackung

Verpackung	Paketgröße basierend auf dem Proteingehalt

Lager- und Versandinformation

Lagerung	−20°C