

## 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

<b>Art</b>	Schweine-
<b>Herkunft</b>	Schweinebauchspeicheldrüse
<b>Form</b>	Typ I, weißes Pulver; Typ II, Typ III, lyophilisiertes Pulver, enthält Natriumcarbonat.
<b>EC-Nummer</b>	EC 3.4.21.36
<b>CAS-Nummer</b>	39445-21-1
<b>Aktivität</b>	Typ I, > 15 Einheiten/mg; Typ II, > 4,0 Einheiten/mg Protein; Typ III, > 1 Einheit/mg Protein (Biuret).
<b>Puffer</b>	H2O: löslich ; H2O: löslich
<b>Einheitsdefinition</b>	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

<b>Verpackung</b>	Paketgröße basierend auf dem Proteingehalt
-------------------	--

### Lager- und Versandinformation

<b>Lagerung</b>	-20°C
-----------------	-------