Creative Enzymes®

Native Porcine Phospholipase A2

Cat. No. NATE-0587

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Phospholipase A2 (PLA2) hydrolysiert die β-Esterbindung von zwitterionischen Glycerophospholipiden. Bevorzugte Substrate sind Phosphatidylcholin, Phosphatidylethanolamin und deren Plasmalogen-Analoga. Phosphatidylinositol und Phosphatidylserin werden ebenfalls hydrolysiert. Es greift aggressiv Phospholipide in Membranen intakter Zellen an. PLA2 erkennt spezifisch die sn-2-Acylbindung von Phospholipiden und hydrolysiert katalytisch die Bindung, wobei Arachidonsäure und Lysophospholipide freigesetzt werden.
Synonyme	Phospholipasen A2; EC 3.1.1.4; 9001-84-7; Lecithinase A; Phosphatidase; Phosphatidolipase; Phospholipase A; PLA2; Phosphatidylcholin 2-Acylhydrolase; PLA2s

Produktinformation

Art	Schweine-
Herkunft	Schweinebauchspeicheldrüse
Form	Typ I, Ammoniumsulfat-Suspension; Suspension in 3,2 M (NH4)2SO4-Lösung, pH 5,5; Typ II, Suspension, cremefarben.
EC-Nummer	EC 3.1.1.4
CAS-Nummer	9001-84-7
Aktivität	Typ I, > 600 Einheiten/mg Protein.
Stoffwechselweg	Arachidonsäurestoffwechsel, organsimspezifisches Biosystem; Arachidonsäurestoffwechsel, konserviertes Biosystem; Etherlipidstoffwechsel, organsimspezifisches Biosystem; Etherlipidstoffwechsel, konserviertes Biosystem; Fettverdauung und -aufnahme, organsimspezifisches Biosystem; Fettverdauung und -aufnahme, konserviertes Biosystem; Fc epsilon RI-Signalweg, organsimspezifisches Biosystem
Einheitsdefinition	Eine Einheit hydrolysiert 1,0 µmole von Sojabohnen-L-α-Phosphatidylcholin zu L-α-Lyso-Phosphatidylcholin und einer Fettsäure pro Minute bei pH 8,0 bei 37°C.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	−20°C