Creative Enzymes®

calicivirin

Cat. No. EXWM-4242

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Viren, die Mitglieder der Norovirus-Gattung (Familie Caliciviridae) sind, sind eine Hauptursache für epidemische akute virale Gastroenteritis. Die nicht-strukturellen Proteine dieser Viren werden durch proteolytische Spaltung eines großen Vorläufer-Polyproteins produziert, die von einer Protease durchgeführt wird, die in das Polyprotein integriert ist. Die Spaltstellen sind anscheinend durch Merkmale definiert, die sowohl auf Sequenz als auch auf Struktur basieren, da mehrere Stellen im Polyprotein, die die identifizierten Sequenzanforderungen erfüllen, nicht gespalten werden. Das Vorhandensein von sauren (Asp), basischen (Arg), aromatischen (Tyr) oder aliphatischen (Leu) Aminosäuren an der P1'-Position führt nur zu geringfügigen Unterschieden in der Spaltungseffizienz, was darauf hindeutet, dass sterische oder konformationale Einschränkungen eine Rolle bei der Bestimmung der Spezifität spielen könnten. Änderungen der Aminosäure an der P2-Position verändern die Spaltungseffizienz nicht. Gehört zur Peptidase-Familie C37.

Synonyme

Camberwell-Virus verarbeitende Peptidase; Chiba-Virus verarbeitende Peptidase; Norwalk-Virus verarbeitende Peptidase; Southampton-Virus verarbeitende Peptidase; Southampton-Virus; Norovirus verarbeitende Peptidase; Calicivirus Trypsin-ähnliche Cystein-Protease; Calicivirus TCP; Calicivirus 3C-ähnliche Protease; Calicivirus Endopeptidase; Kaninchenhämorrhagisches Krankheitsvirus 3C-Endopeptidase

Produktinformation

Form

Flüssigkeit oder lyophilisiertes Pulver

EC-Nummer

EC 3.4.22.66

Reaktion

Endopeptidase mit einer Präferenz für die Spaltung, wenn die P1-Position von Glu┼ und die P1'-Position von Gly┼ besetzt ist.

Hinweise

Dieser Artikel erfordert eine maßgeschneiderte Produktion, und die Lieferzeit beträgt zwischen 5 und 9 Wochen. Wir können nach Ihren Spezifikationen maßgeschneidert produzieren.

Lager- und Versandinformation

Lagerung

Lagern Sie es kurzfristig bei +4 ℃. Für die Langzeitlagerung lagern Sie es bei -20 ℃~-80 ℃.