Creative Enzymes®

mikrobielle Kollagenase

Cat. No. EXWM-4311

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Sechs Arten von Metalloendopeptidasen, die auf natives Kollagen wirken, können aus dem Medium von Clostridium histolyticum isoliert werden. Klasse I hat die Formen α (68 kDa), β (115 kDa) und γ (79 kDa); Klasse II hat Δ (100 kDa), ε (110 kDa) und ζ (125 kDa). Die beiden Klassen sind immunologisch kreuzreaktiv, haben jedoch signifikant unterschiedliche Sequenzen und unterschiedliche Spezifitäten, sodass ihre Wirkungen auf Kollagen komplementär sind. Die Enzyme wirken auch als Peptidyl-Tripeptidasen. Varianten des Enzyms wurden aus Bacillus cereus, Empedobacter collagenolyticum, Pseudomonas marinoglutinosa und Arten von Vibrio, Vibrio B-30 (ATCC 21250) und V. alginolyticus (früher Achromobacter iophagus) isoliert. Auch bekannt von Streptomyces sp.. Das Vibrio-Enzym ist das Typbeispiel der Peptidase-Familie M9.
Synonyme	Clostridium histolyticum-Kollagenase; Clostridiopeptidase A; Kollagenase A; Kollagenase I; Achromobacter iophagus-Kollagenase; Kollagenase; Aspergillopeptidase C; Nucleolysin; Azocollase; Metallocollagenase; Soycollagestin; Clostridium histolyticum-Proteinase A; Clostridiopeptidase II; MMP-8; Clostridiopeptidase I; Kollagenpeptidase; Kollagenprotease; Kollagenase MMP-1; Metalloproteinase-1; Kollagenase; Matrix-Metalloproteinase-1; MMP-1; Matrix-Metalloproteinase-8; Matrix-Metalloproteinase-18; Interstitielle Kollagenase

Produktinformation

Form	Flüssigkeit oder lyophilisiertes Pulver
EC-Nummer	EC 3.4.24.3
CAS-Nummer	9001-12-1
Reaktion	Verdauung von nativen Kollagen im dreifach helikalen Bereich an ┼Gly-Bindungen. Bei synthetischen Peptiden zeigt sich eine Präferenz für Gly an P3 und P1', Pro und Ala an P2 und P2', sowie Hydroxyprolin, Ala oder Arg an P3'.
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 ℃.