Creative Enzymes®

deuterolysin

Cat. No. EXWM-4321

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Proteolytische Aktivität gefunden in Penicillium roqueforti, P. caseicolum, Aspergillus sojae und A. oryzae. Optimales pH von 5 für die Verdauung verschiedener Proteine. Starke Wirkung auf Protamin und Histone. Unempfindlich gegenüber Phosphoramidon. Etwa 20 kDa. Eine distinct Aspergillus sojae Endopeptidase ist größer und hat ein neutrales pH-Optimum. Typbeispiel der Peptidase-Familie M35. Früher in EC 3.4.24.4 enthalten.
Synonyme	Penicillium roqueforti Protease II; mikrobielle neutrale Proteinase II; saure Metalloproteinase; neutrale Proteinase II; Penicillium roqueforti Metalloproteinase

Produktinformation

Form	Flüssigkeit oder lyophilisiertes Pulver
EC-Nummer	EC 3.4.24.39
CAS-Nummer	247028-11-1
Reaktion	Bevorzugte Spaltung von Bindungen mit hydrophoben Resten in P1'; auch Asn3┼Gln und Gly8┼Ser-Bindungen in der Insulin-B-Kette
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 °C. Für die Langzeitlagerung lagern Sie es bei -20 °C~-80 °C.