Creative Enzymes®

Native Crotalus Phospholipase A2

Cat. No. NATE-0591

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Phospholipasen A2 (PLA2s) EC 3.1.1.4 sind Enzyme, die Fettsäuren von der zweiten Kohlenstoffgruppe des Glycerins freisetzen. Diese spezielle Phospholipase erkennt spezifisch die sn-2-Acylbindung von Phospholipiden und hydrolysiert katalytisch die Bindung, wodurch Arachidonsäure und Lysophospholipide freigesetzt werden. Nach der nachgelagerten Modifikation durch Cyclooxygenasen wird Arachidonsäure in aktive Verbindungen umgewandelt, die als Eicosanoide bezeichnet werden. Eicosanoide umfassen Prostaglandine und Leukotriene, die als entzündungshemmende und entzündungsfördernde Mediatoren kategorisiert werden.
Synonyme	EC 3.1.1.4; Phospholipasen A2; PLA2s

Produktinformation

Art	Crotalus
Herkunft	Crotalus adamanteus Gift
Form	lyophilisiertes Pulver
EC-Nummer	EC 3.1.1.4
CAS-Nummer	9001-86-9
Molekulargewicht	30 kDa (Wells 1969).
Reinheit	chromatographisch gereinigt, dialysiert
Aktivität	> 200 Einheiten pro mg Trockenmasse
Isoelektrischer Punkt	4.55 und 4.40 für Aα und Aβ jeweils (Saito 1962).
Spezifität	Die Substratspezifität wurde untersucht (VanDeenen 1963).
Aktivatoren	Calciumion (Dennis 1973).
Hemmer	Zink-, Barium- und Manganionen (Uthe 1971). Siehe auch Golec et al. (1992).
Einheitsdefinition	Eine Einheit setzt bei 25°C und pH 8,9 pro Minute ein Mikromol Säure aus Sojalecithin frei.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Bei 2-8°C lagern
Stabilität	Das Enzym ist bei 90°C und pH 3,0 mindestens fünf Minuten stabil. (Uthe 1971; Saito 1962).