Creative Enzymes®

Native Bäckerhefe (S. cerevisiae) Proteinase A

Cat. No. NATE-0636

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Saccharopepsin ist ein Enzym. Dieses Enzym katalysiert die folgende chemische Reaktion: Hydrolyse von Proteinen mit breiter Spezifität für Peptidbindungen. Spaltet die Leu-Leu-Val-Tyr-Bindung in einem synthetischen Substrat. Dieses Enzym ist in Backhefe (Saccharomyces cerevisiae) vorhanden.
Anwendungen	Möglicherweise nützlich zur Herstellung von Überlappungspeptiden in Sequenzstudien.
Synonyme	Endopeptidase; Proteinase A; EC 3.4.23.25; Hefe-Endopeptidase A; Saccharomyces aspartische Proteinase; aspartische Proteinase yscA; Proteinase yscA; Hefe-Proteinase A; Saccharomyces cerevisiae aspartische Proteinase A

Produktinformation

Art	Bäckerhefe
Herkunft	S. cerevisiae
Form	Lyophilisierte Feststoffe, die Natriumcitrat enthalten, pH 5,0.
EC-Nummer	EC 3.4.23.25
Aktivität	15-50 Einheiten/mg Protein
Einheitsdefinition	Eine Einheit hydrolysiert 1 mg Insulin-Kette B (oxidiert) pro Minute bei pH 6,0 bei 25 °C.

Verwendung und Verpackung

Verpackung	Paketgröße basierend auf dem Proteingehalt.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	−20°C