Creative Enzymes®

Immobilisierte porcine Pepsin

Cat. No. NATE-1761

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Immobilisierte porcine Pepsin ist ideal für die Verdauung von IgG zur Erzeugung von F(ab')2-Fragmenten. Pepsin ist eine unspezifische Endopeptidase, die Peptidbindungen bevorzugt an aromatischen Resten wie Tyrosin und Phenylalanin spaltet. Es spaltet im Allgemeinen nicht an Alanin-, Glycin- oder Valin-Resten.
Synonyme	EC 3. 4. 23. 1; Pepsin; laktierte Pepsin; Pepsin fortior; Fundus-Pepsin; Elixier laktierte Pepsin; P I; laktierte Pepsin-Elixier; P II; Pepsin R; Pepsin D; Pepsin A

Produktinformation

Art	Schweine-
Herkunft	Schweine-Magenmukosa
Form	Harz
EC-Nummer	EC 3. 4. 23. 1
Reinheit	>95% durch SDS-PAGE-Analyse
Puffer	0,1 M Natriumacetat; 0,02 % NaN3; 50 % Glycerin
Konservierungsmittel	Natriumazid

Lager- und Versandinformation

Lagerung	4°C
Stabilität	12 Monate ab Lieferung