Creative Enzymes®

Immobilisierte Pepsin (Agaroseharz)

Cat. No. NATE-1866

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Immobilisierte Pepsin ermöglicht die effiziente Erzeugung von F(ab´)2 aus IgG. Pepsin ist eine unspezifische Endopeptidase, die nur bei saurem pH aktiv ist und bei neutralem oder alkalischem pH irreversibel denaturiert wird. Immobilisiertes Pepsin ist vorteilhaft, da die Verdauung sofort gestoppt werden kann, indem das Gel einfach von dem IgG entfernt wird. Die Verdauung durch Pepsin produziert normalerweise ein F(ab´)2-Fragment und zahlreiche kleine Peptide des Fc-Teils. Das resultierende F(ab´)2-Fragment besteht aus zwei disulfidverknüpften Fab-Einheiten. Das Fc-Fragment ist stark abgebaut, und seine kleinen Fragmente können durch Dialyse, Gel-Filtration oder Ionenaustauschchromatographie von F(ab´)2 getrennt werden.
Synonyme	Immobilisierte Pepsin

Produktinformation

Form	50% Schlämme, die 50% Glycerin in 0,1M Natriumacetat enthalten; pH 4,5 und 0,05% Natriumazid als Konservierungsmittel.
EC-Nummer	EC 3.4.23.1
Brechungsindex	1.61 (Vorhergesagt)
Dichte	~1,2 g/cm3 (Vorhergesagt)

Verwendung und Verpackung

Verpackung	5 mL abgesetztes Gel, enthält ausreichend Material, um F(ab´)2-Fragmente aus bis zu 20 Proben mit bis zu 10 mg IgG zu erzeugen.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Nach Erhalt das Produkt bei 4-8°C lagern. Das Produkt wird bei Raumtemperatur versendet.