

## Native Porcine Leucin Aminopeptidase

Cat. No. NATE-1879

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

#### Beschreibung

Leucin-Aminopeptidase (LAP) ist ein proteolytisches Enzym, das die Peptidbindung neben einer freien Aminogruppe hydrolysiert. Es wird Leucin-Aminopeptidase genannt, weil es die Hydrolyse von leucinhaltigen Peptiden schnell katalysiert. Es katalysiert jedoch auch die hydrolytische Freisetzung anderer Aminosäuren, die sich am N-terminalen Ende verschiedener Peptide und Proteine befinden. Das Enzym aus der Schweineniere wurde umfassend untersucht. Es hat ein Molekulargewicht von 255.000 und besteht aus vier Untereinheiten, von denen jede ein Atom Zink enthält.

#### Synonyme

Leucin-Aminopeptidase; 9054-63-1; leucyl Peptidase; Peptidase S; Cytosol-Aminopeptidase; Cathepsin III; L-Leucin-Aminopeptidase; Leucin-Aminopeptidase; Leucinamid-Aminopeptidase; FTBL-Proteine; Proteinate FTBL; Aminopeptidase II; Aminopeptidase III; Aminopeptidase I; EC 3.4.11.1; Leucyl-Aminopeptidase; LAP

### Produktinformation

<b>Art</b>	Schweine-
<b>Herkunft</b>	Schweineniere
<b>Form</b>	Ammoniumsulfat
<b>EC-Nummer</b>	EC 3.4.11.1
<b>Reinheit</b>	90% (Biuret)
<b>Aktivität</b>	>100 U/mg Protein
<b>Löslichkeit</b>	Löslich in destilliertem Wasser oder verdünntem Puffer
<b>Einheitsdefinition</b>	Die Menge des Enzyms, die die Hydrolyse von einem Mikromol L-Leucinamid pro Minute bei 25 °C und pH 8,5 katalysiert.

### Lager- und Versandinformation

<b>Lagerung</b>	Stabil bei Lagerung bei 4°C. Nicht einfrieren.
-----------------	--