Creative Enzymes®

Native Pseudomonas aeruginosa Elastase

Cat. No. NATE-0212

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Pankreatische Elastase ist eine Form von Elastase, die in den azinären Zellen der Bauchspeicheldrüse produziert wird, zunächst als inaktives Zymogen und später im Zwölffingerdarm durch Trypsin aktiviert. Elastasen bilden eine Unterfamilie der Serinproteasen, die durch eine charakteristische Struktur gekennzeichnet ist, die aus zwei Beta-Fass-Domänen besteht, die am aktiven Zentrum konvergieren und Amide und Ester unter vielen Proteinen neben Elastin hydrolysieren, einer Art von Bindegewebe, das Organe zusammenhält. Pankreatische Elastase 1 ist eine Serin-Endopeptidase, eine spezifische Art von Protease, die die Aminosäure Serin an ihrem aktiven Zentrum hat.
Synonyme	EC 3.4.21.36, Pancreatopeptidase E; Pankreaselastase I; Elastase; Elaszym; Serin-Elastase; Elastase-1; Pancreatopeptidase; ELA1

Produktinformation

Herkunft	Pseudomonas aeruginosa
Aussehen	Lyophilisiert
EC-Nummer	EC 3.4.24.26
CAS-Nummer	9004-06-2
Molekulargewicht	33000
Reinheit	> 90 % durch SDS-PAGE
Spezifität	> 250 Einheiten/mg Protein
Puffer	Wässrige Puffer (1 mg/ml)
Einheitsdefinition	Eine Einheit wird definiert als die Menge an Enzym, die 1 µg unlösliches Elastin pro h bei 37°C hydrolysiert.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Lagerung bei -20°C
Stabilität	Nach der Rekonstitution aliquotieren und bei -20 °C für die Langzeitlagerung einfrieren oder bei 4 °C für die Kurzzeitlagerung kühlen. Lagerlösungen sind bis zu 1 Woche bei 4 °C oder bis zu 2 Monate bei -20 °C stabil.