

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.