Creative Enzymes®

Bovines Trypsinogen

Cat. No. NATE-4500

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Trypsinogen ist eine Substanz, die normalerweise in der Bauchspeicheldrüse produziert und in den Dünndarm freigesetzt wird. Es ist ein Proenzym (Zymogen), das aktiviert wird, um Trypsin zu bilden. Bovinisches Trypsinogen besteht aus 229 Aminosäuren und enthält 6 Paare von Disulfidbrücken. Unter der Katalyse von Enterokinase wird die Peptidbindung zwischen den N-terminalen Lysin- und Isoleucin-Resten des Trypsinogens hydrolysiert, um Peptid freizusetzen, was aktives Trypsin namens β-Trypsin produziert, das bei Lys131 - Ser132 einer Autolyse unterliegt und α-Trypsin ergibt. Sobald es aktiviert ist, kann das Trypsin mehr Trypsinogen in Trypsin spalten, ein Prozess, der Autoaktivierung genannt wird.

Produktinformation

Herkunft	Rinderpankreas
Form	Lyophilisiertes Pulver
CAS-Nummer	9002-08-8
Molekulargewicht	23,981 Da
Reinheit	85-100% (UV)
Aktivität	≥10.000 Einheiten/mg Protein (E1%/280, nach Aktivierung zu Trypsin)
Löslichkeit	H2O: löslich 10 mg/mL
Einheitsdefinition	Eine BAEE-Einheit entspricht einem ΔA253 von 0,001 pro Minute mit BAEE als Substrat bei pH 7,6 bei 25 °C und einem Reaktionsvolumen von 3,2 mL (1 cm Lichtweg).

Lager- und Versandinformation

Lagerung	−20°C