Creative Enzymes®

Native Calf Enterokinase

Cat. No. NATE-0872

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Enteropeptidase (auch Enterokinase genannt) ist ein Enzym, das von Zellen des Duodenums produziert wird und an der Verdauung von Menschen und Tieren beteiligt ist. Es wird von den Darmdrüsen (den Krypten von Lieberkühn) nach dem Eintritt von aufgenommenem Essen, das aus dem Magen kommt, ausgeschüttet. Enteropeptidase wandelt Trypsinogen (ein Zymogen) in seine aktive Form Trypsin um, was zur anschließenden Aktivierung der pankreatischen Verdauungsenzyme führt. Das Fehlen von Enteropeptidase führt zu einer Beeinträchtigung der intestinalen Verdauung.
Anwendungen	Enterokinase wird zur Spaltung von Fusionsproteinen an bestimmten Spaltstellen verwendet. Für die Verarbeitung von rekombinanten Proteinen wird das gewünschte Protein mit der Enterokinase-Erkennungssequenz fusioniert. Nach der Reinigung des gesamten Fusionsproteins wird das Protein oder Peptid durch Inkubation mit Enterokinase freigesetzt.
Synonyme	enterokinase; enteropeptidase; EC 3.4.21.9; Restriktionsprotease Enterokinase

Produktinformation

Art	Kalb
Herkunft	Kalb-Darm
Form	Lyophilisiert
EC-Nummer	EC 3.4.21.9
CAS-Nummer	9014-74-8
Molekulargewicht	150 kDa
Konzentration	1:50 % (w/w)
Optimales pH	8
Spezifität	Serinprotease, die als Restriktionsprotease wirkt und die Aminosäuresequenz -(Asp)4-Lys-X erkennt. Die Aspartat-Reste können teilweise durch Glutamat ersetzt werden.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Bei 2-8°C lagern