Creative Enzymes®

Native Thermococcus thioreducens Pyroglutamat Aminopeptidase

Cat. No. NATE-1256

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Pyroglutamat-Aminopeptidase ist ein Enzym, das Proteine verdaut. Dieses Enzym ist spezifisch für N-terminale Pyroglutaminsäuren. Es spaltet die N-terminale Pyroglutaminsäure von Proteinen und Peptiden vor der Edman-Zersetzung. Der optimale Temperaturbereich liegt zwischen 95 und 100 °C und der optimale pH-Bereich liegt zwischen 6,0 und 9,0.
Synonyme	pyroglutamyl-Peptidase I; Pyroglutamat-Aminopeptidase; EC 3.4.19.3; 5-Oxoprolyl-Peptidase; Pyrase; Pyroglutamat-Aminopeptidase; Pyroglutamyl-Aminopeptidase; L-Pyroglutamyl-Peptidase-Hydrolase; Pyrrolidon-Carboxyl-Peptidase; Pyrrolidon-Carboxylat-Peptidase; Pyrrolidonyl-Peptidase; L-Pyrrolidoncarboxylat-Peptidase; Pyroglutamidase; Pyrrolidoncarboxylyl-Peptidase; 9075-21-2

Produktinformation

Herkunft	Thermococcus thioreducens
Form	Lyophilisiertes Pulver
Molekulargewicht	21.5 kDa
Reinheit	~ 90% (SDS PAGE)
Aktivität	20 U/mg
Isoelektrischer Punkt	5.48
Optimales pH	6.0-8.0
Thermische Stabilität	25°C - 80°C
Optimale Temperatur	75-85°C
Einheitsdefinition	Eine Einheit hydrolysiert 1 µmole von Pyroglutamyl-β-Napthylamid pro Minute bei pH 7,5 bei 37 °C.

Verwendung und Verpackung

Vorbereitungsanweisungen	Rekonstituieren mit 50µl von 50 mM Kaliumphosphatpuffer, pH 7,5. Bei 4°C lagern.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	bei -20°C