

Native *Thermococcus thio-reducens* Pyroglutamat Amino-peptidase

Cat. No. NATE-1256

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Pyroglutamat-Amino-peptidase 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-Amino-peptidase; EC 3.4.19.3; 5-Oxopropyl-Peptidase; Pyrased; Pyroglutamat-Amino-peptidase; Pyroglutamyl-Amino-peptidase; L-Pyroglutamyl-Peptidase-Hydrolase; Pyrrolidon-Carboxyl-Peptidase; Pyrrolidon-Carboxylat-Peptidase; Pyrrolidonyl-Peptidase; L-Pyrrolidoncarboxylat-Peptidase; Pyroglutamidase; Pyrrolidoncarboxylyl-Peptidase; 9075-21-2

Produktinformation

Herkunft

Thermococcus thio-reducens

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-Naphthylamid 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