Creative Enzymes®

Native Weizen-Carboxypeptidase W

Cat. No. NATE-0154

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Carboxypeptidase D kann sich auf eines von mehreren Enzymen beziehen. Eine Familie von Serin-Carboxypeptidasen (d.h. Enzyme, die ein aktives Serin-Rest im aktiven Zentrum verwenden) umfasst (EC 3.4.16.6, Getreide-Serin-Carboxypeptidase II, Saccharomyces cerevisiae KEX1-Genprodukt, Carboxypeptidase Kex1, Gen KEX1 Serin-Carboxypeptidase, KEX1-Carboxypeptidase, KEX1-Proteinase, KEX1DELTAp, CPDW-II, Serin-Carboxypeptidase, Phaseolus-Proteinase) ist ein Enzym. Dieses Enzym hat einen optimalen pH-Wert von 4,5-6,0, wird durch Diisopropylfluorophosphat gehemmt,
Anwendungen	Carboxypeptidase W aus Weizen wurde in einer Studie verwendet, um die proteolytischen Aktivitäten in ruhendem Roggen (Secale cereale L.) zu bewerten. Carboxypeptidase W aus Weizen wurde auch in einer Studie verwendet, um die Strukturaufklärung des menschlichen Schutzproteins zu untersuchen.
Synonyme	Carboxypeptidase W; 9046-67-7; EC 3.4.16.6; Carboxypeptidase D; Getreide Serin-Carboxypeptidase II; Saccharomyces cerevisiae KEX1-Genprodukt; Carboxypeptidase Kex1; Gen KEX1 Serin-Carboxypeptidase; KEX1 Carboxypeptidase; KEX1 Proteinase; KEX1DELTAp; CPDW-II; Serin-Carboxypeptidase (irreführend); Phaseolus Proteinase

Produktinformation

Herkunft	Weizen
EC-Nummer	EC 3.4.16.6
CAS-Nummer	9046-67-7
Aktivität	> 50 Einheiten/mg Protein
Einheitsdefinition	Eine Einheit hydrolysiert 1,0 µmole von N-CBZ-L-Phe-L-Ala zu N-CBZ-L-Phe und L-Ala pro Minute bei pH 4,0 bei 30°C. Geliefert als Suspension in Natriumacetat mit 2,5 M NaCl, pH 4,0.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	−20°C