Creative Enzymes®

Bäckerhefe (S. cerevisiae) Carboxypeptidase Y, rekombinant

Cat. No. NATE-0103

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Carboxypeptidase Y (CPY) katalysiert die folgende Reaktion: Peptidyl-L-amino Säure + H2O ------> Peptid + L-amino Säure. Es wird nach der Methode von Moore & Stein (J. Biol Chem, 211, 907, 1954) hergestellt. Es ähnelt Carboxypeptidase A in seiner Substratspezifität, hydrolysiert jedoch C-terminale Glycin und L-Leucin schneller und L-Phenylalanin langsamer.
Synonyme	Carboxypeptidase Y; Serin-Carboxypeptidase I; Cathepsin A; lysosomales Schutzprotein; Deamidase; lysosomale Carboxypeptidase A; Phaseolin; EC 3.4.16.5; 9046-67-7; Peptidyl-L-amino-acid-Hydrolase; Serin-Carboxypeptidase; Carboxypeptidase C; Peptidyl-L-amino-acid (-L-Prolin) Hydrolase; EC 3.4.12.8

Produktinformation

Art	S. cerevisiae
Aussehen	Klar, farblos bis leicht gefärbt
Form	500 mM Natriumchlorid, 500 mM Imidazol, 20 mM Natriumphosphat monobasisch, 20 mM Natriumphosphat dibasisch, pH 7.5
EC-Nummer	EC 3.4.16.1
Reinheit	> 90 %
Aktivität	> 10u/mg
Konzentration	ungefähr 0,1 mg/mL
Einheitsdefinition	Eine Einheit der Enzymaktivität wird definiert als die Menge an Enzym, die die Hydrolyse von 1 Mikromol Substrat pro Minute katalysiert.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Langfristig unter -20°C, kurzfristig 2-8°C. Mehrfache Frost-Tau-Zyklen vermeiden.