

Native Porcine Enterokinase

Cat. No. NATE-0225

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 aus dem Magen 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 aus dem Schweinedarm wurde in einer Studie verwendet, um ein neues experimentelles Modell der anomalous pancreatico-biliary junction zu berichten. Enterokinase aus dem Schweinedarm wurde auch in einer Studie verwendet, um die insulinotropische Region des gastric inhibitory polypeptide zu untersuchen. Das Enzym von Creative Enzymes wurde zur Aktivierung von Trypsinogen verwendet, um die Aktivität von Trypsin in der Bauchspeicheldrüse von Schweinen zu messen. Die Studie zeigte, dass eine antimikrobielle Behandlung die intestinale Mikrobiota reduziert und die proteinverdauende Kapazität verbessert, ohne Veränderungen in der villösen Struktur von Absetzferkeln.

Synonyme

Enterokinase; Enteropeptidase; EC 3.4.21.9; 9014-74-8

Produktinformation

Art	Schweine
Herkunft	Schweinedarm
Form	salzfreies, gefriergetrocknetes Pulver
EC-Nummer	EC 3.4.21.9
CAS-Nummer	9014-74-8
Aktivität	Typ I, > 20 Einheiten/mg Protein
Zusammensetzung	Protein, > 20% Lowry
Funktion	Scavenger-Rezeptor-Aktivität; Serin-tyr Endopeptidase-Aktivität
Einheitsdefinition	Eine Einheit produziert 1,0 Nanomol Trypsin aus Trypsinogen pro Minute bei pH 5,6 bei 25 °C.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	-20°C
-----------------	-------