Creative Enzymes®

ピログルタミン酸アミノペプチダーゼ（Pyrococcus furiosus由来、組換え）

Cat. No. NATE-0648

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ピログルタミン酸アミノペプチダーゼは、タンパク質を消化する酵素です。この酵素はN末端ピログルタミン酸に特異的です。エドマン分解の前に、タンパク質やペプチドからN末端ピログルタミン酸を切断します。最適温度範□は95□100°Cで、最適pH範□は6.0□9.0です。
用途	熱安定性アミノペプチダーゼで、エドマン分解の前にタンパク質やペプチドからN末端ピログルタミン酸を解放します。ピログルタミン酸アミノペプチダーゼは、Pyrococcus furiosus由来の組換え型熱安定性アミノペプチダーゼで、Escherichia coliで発現されています。これはピログルタミン酸を切断するために使用され、ペプチドのN末端配列の分析を可能にします。Creative Enzymesの酵素は、精製されたカッシコリンのN末端配列決定の前に、還元条件下でピログルタミン酸（pGlu）N末端ブロッキンググループを除去するために使用されました。
別名	ピログルタミルペプチダーゼ I; ピログルタミン酸アミノペプチダーゼ; EC 3.4.19.3; 5-オキソプロリルペプチダーゼ; ピラーゼ; ピログルタミン酸アミノペプチダーゼ; ピログルタミルアミノペプチダーゼ; L-ピログルタミルペプチドヒドロラーゼ; ピロリドンカルボキシルペプチダーゼ; ピロリドンカルボキシレートペプチダーゼ; ピロリドニルペプチダーゼ; L-ピロリドンカルボキシレートペプチダーゼ; ピログルタミダーゼ; ピロリドンカルボキシルペプチダーゼ; 9075-21-2

製品情報

種	パイロコッカス・フリオーサス
由来	E. coli
形態	リン酸ナトリウムを含む凍結乾燥粉末
EC番号	EC 3.4.19.3
CAS登□番号	9075-21-2
分子量	mol wt 24.072 kDa by amino acid sequence mol wt 28 kDa by SDS-PAGE
活性	> 0.11 ユニット/mg タンパク質
最適pH	6.0から9.0
最適温度	95から100°C
単位定義	1ユニットは、37°CでpH 7.0の条件下で、1分あたり1μmolのピログルタミン酸p-ニトロアニリドを加水分解します。

保管・発送情報

保存方法	−20°C