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

| | |
|---|---|
| *説明* | 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。最適温度範囲は95〜100°Cで、最適pH範囲は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*登録番号** | 9075-21-2 |
| *分子量* | アミノ酸配列による分子量 24.072 kDa、SDS-PAGEによる分子量 28 kDa |
| *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 |