Creative Enzymes®

フルーツブロメライン

Cat. No. EXWM-4208

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	パイナップル植物、Ananas comosus から。鶏のシスタチンによってほとんど抑制されません。小分子基質に□して類似の作用を持つ別のシステインエンドペプチダーゼであるピンギュイナインは、関連する植物であるBromelia pinguinから得られますが、ピンギュイナインは果実ブロメラインとは異なり、鶏のシスタチンによって抑制されます。
別名	ジュースブロメライン; アナナーゼ; ブロメラーゼ; ブロメリン; エクストラナーゼ; ジュースブロメライン; ピナーゼ; パイナップル酵素; トラウマナーゼ; フルーツブロメライン FA2

製品情報

形態	液体または凍結乾燥粉末
EC番号	EC 3.4.22.33
CAS登□番号	9001-00-7
反□	ペプチド結合に□する広範な特異性を持つタンパク質の加水分解。Bz-Phe-Val-Arg┼NHMecは良好な合成基質ですが、Z-Arg-Arg-NHMecには作用しません（参照：ステムブロメライン）。
備考	このアイテムはカスタム生産が必要で、リードタイムは5□9週間です。ご要望に□じてカスタム生産が可能です。

保管・発送情報

保存方法	短期間は +4 ℃ で保管してください。長期間保管する場合は -20 ℃~-80 ℃ で保管してください。