Creative Enzymes®

ネイティブポーキンペプシノーゲン

Cat. No. NATE-0547

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ペプシノーゲンはペプシンのジモゲンです。これは、44のアミノ酸の自己触媒的切断によって処理され、活性ペプシンが生成されます。ペプシノーゲンの血清レベルは、胃癌のリスクを特定するために測定されています。
用途	ペプシンは、胃の主細胞によって放出されるその前□体（ペプシノーゲン）であり、食物のタンパク質をペプチドに分解する酵素です。1836年にテオドール・シュワンによって発見され、彼はその名前をギリシャ語のπέψις（ペプシス）から名付けました。これは「消化」を意味し（πέπτειν（ペプテイン）「消化する」から派生しています）、最初に発見された酵素であり、1928年にはジョン・H・ノースロップによって最初に結晶化された酵素の一つとなりました。ペプシンは消化性プロテアーゼであり、アスパラギン酸プロテアーゼファミリーの一員です。ペプシンは消化系における三つの主要なタンパク質分解酵素の一つであり、他の二つはキモトリプシンとトリプシンです。この三つの酵素は、結晶形で最初に分離されたものの中に含まれています。消化の過程では、これらの酵素はそれぞれ特定の種類のアミノ酸間の結合を切断することに特化しており、食事からのタンパク質をその成分、すなわちペプチドとアミノ酸に分解するために協力し、腸の内壁によって容易に吸収されることができます。ペプシンは、フェニルアラニン、トリプトファン、チロシンなどの疎水性で好ましくは芳香族のアミノ酸間のペプチド結合を切断するのに最も効率的です。
別名	ペプシノーゲン; 9001-10-9; 豚の胃からのペプシノーゲン

製品情報

種	豚の
由来	豚の胃
形態	凍結乾燥粉末
CAS登□番号	9001-10-9
活性	~3,000 ユニット/mg タンパク質（25°CでpH 2.0でペプシンに活性化した後）

保管・発送情報

保存方法	2-8°C