Creative Enzymes®

ネイティブリゾプス属プロテアーゼ

Cat. No. NATE-0629

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	プロテアーゼ（ペプチダーゼまたはプロテイナーゼとも呼ばれる）は、プロテオリシスを行う酵素であり、すなわちポリペプチド鎖内のアミノ酸を結びつけるペプチド結合の加水分解によってタンパク質の分解を開始します。プロテアーゼは何度も進化しており、異なるクラスのプロテアーゼは、全く異なる触媒メカニズムによって同じ反□を行うことができます。プロテアーゼは動物、植物、細菌、古細菌、ウイルスに存在します。
用途	Rhizopus spp. 由来のプロテアーゼは、自動エドマン分解を使用してアミノ末端付近のアミノ酸配列を評価する研究に使用されました。また、銅酢酸塩の存在下でジアゾアセチル-DL-ノルロイシンメチルエステルとの反□による酵素の不活化を調□する研究にも使用されました。
別名	プロテアーゼ; ペプチダーゼ; プロテイナーゼ; 9001-92-7

製品情報

由来	リゾプス属 (Rhizopus sp.)
形態	デキストリンを安定剤として含む粉末として供給されます。
CAS登□番号	9001-92-7
活性	> 0.2 単位/ mg 固体
pH安定性	42434
最適pH	3
単位定義	1ユニットは、pH 3.0、37°Cで1分あたり1.0 μmole（181 μg）のチロシンに相当する色を生成するためにカゼインを加水分解します（Folin-Ciocalteu試□による色）。特に指示がない限り。

保管・発送情報

保存方法	2-8°C