Creative Enzymes®

ネイティブベーカーヤース (S. cerevisiae) プロテイナーゼ A

Cat. No. NATE-0636

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	サッカロペプシンは酵素です。この酵素は次の化学反□を触媒します：ペプチド結合に□して広範な特異性を持つタンパク質の加水分解。合成基質におけるLeu-Leu-Val-Tyr結合を切断します。この酵素はパン酵母（Saccharomyces cerevisiae）に存在します。
用途	配列研究におけるオーバーラップペプチドの生成に役立つ可能性があります。
別名	エンドペプチダーゼ; プロテイナーゼ A; EC 3.4.23.25; 酵母エンドペプチダーゼ A; サッカロマイセスアスパラギン酸プロテイナーゼ; アスパラギン酸プロテイナーゼ yscA; プロテイナーゼ yscA; 酵母プロテイナーゼ A; サッカロマイセスセレビシエアスパラギン酸プロテイナーゼ A

製品情報

種	ベーカリー酵母
由来	S. cerevisiae
形態	ナトリウムシトレートを含む凍結乾燥固体、pH 5.0。
***EC*番号**	EC 3.4.23.25
活性	15-50 ユニット/mg タンパク質
単位定義	1ユニットは、25°Cでの pH 6.0の条件下で、1分あたり1mgのインスリンチェーンB（酸化型）を加水分解します。

使用法とパッケージング

包装	パッケージサイズはタンパク質含有量に基づいています。

保管・発送情報

保存方法	−20°C