

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

Cat. No. NATE-0636

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明 サッカロペプシンは酵素です。この酵素は次の化学反応を触媒します：ペプチド結合に作用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