Creative Enzymes®

ネイティブチキン卵白アビジン

Cat. No. NATE-0949

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	アビジンは四量体タンパク質です。鶏の卵白において、アビジンは総タンパク質の約0.05%（卵1個あたり約1.8 mg）を占めています。この四量体タンパク質は、4つの同一のサブユニット（ホモ四量体）から構成されており、それぞれがビオチン（ビタミンB7、ビタミンH）に□して高い親和性と特異性を持って結合することができます。アビジンのビオチンに□する親和性は、ウェスタンブロット、ELISA、ELISPOT、プルダウンアッセイなど、広範□な生化学的アッセイで利用されています。固体支持体に固定化されたアビジンは、ビオチン標識されたタンパク質や核酸分子を捕捉するための精製媒体としても使用されます。例えば、細胞表面タンパク質は膜透過性のないビオチン試□で特異的に標識され、その後アビジンベースの支持体を使用して特異的に捕捉されることができます。アビジンとビオチンは、診断キットの開発と製造に使用するために、アルカリフォスファターゼやホースラディッシュペルオキシダーゼなどの指示酵素に定期的に結合されます。
用途	卵白アビジンは、ビオチン-アビジン結合を□出するバイオセンサーとして機能化されたキセノンのアッセイに使用できます。卵白は80 nmolで使用されました。
別名	アビジン

製品情報

種	鶏肉
由来	鶏卵白
形態	凍結乾燥された
EC番号	215-783-6
CAS登□番号	1405-69-2
分子量	64,000 (tetramer of 16,000 MW subunits)
純度	高度に精製された
活性	> 10 U/mg 固体
混入物	灰分: < 0.1%
単位定義	1ユニットは1マイクログラムのd-ビオチンに結合します。

保管・発送情報

保存方法	2-8°C
安定性	3年