

α-糜蛋白酶（质谱级）

C1455924

储存温度 -20℃ 储存。

产品介绍

胰凝乳蛋白酶是来源于牛胰的一种丝氨酸蛋白酶，可特异性酶切 Tyr、Phe、Trp 和 Leu 的 C-末端的肽键。也有少量的 Met、Ala、Asp 和 Glu 的 C-末端的肽键裂解。其中的残留胰蛋白酶用 TLCK 灭活后纯化处理。该蛋白酶用 Ca^{2+} 离子激活并稳定

pH 值范围：在 PH=7.8 时，α-Chymotrypsin 蛋白酶具有最佳活性。

适用范围：α-Chymotrypsin 蛋白酶特异性水解变性后蛋白质 Y、F、W 和 L 位。

溶液酶解 SOP：胰凝乳蛋白酶按照 1:50 蛋白酶和蛋白的量（w/w）使用，在 30℃ 下于含 10mM CaCl_2 ，pH7.8 的 100mM Tris-HCl 中进行酶切消化 2-12 小时。

注意事项

- 1.水浴温度高于 37℃ 时蛋白酶会自我水解。
- 2.样品消化过程中尿素和盐酸胍的浓度最好小于 1M。