



蛋白酶K说明书

货号：WGD-X-3100033

产品介绍

蛋白酶 K 是一种广谱丝氨酸蛋白酶，最早从真菌白色侧齿霉里分离纯化出来。因为该酶可以降解角蛋白（Keratin），于是被命名为蛋白酶 K。蛋白结晶及分子结构学研究表明该酶属于枯草杆菌蛋白家族（Subtilisin Family），活性位点具有特征性催化三联氨基酸 Asp39-His69-Ser224。蛋白酶 K 并没有显著的底物特异性，主要切割位点为脂族或芳香族等厌水性氨基酸的羧基端的肽键。本产品来源于经过定点突变优化的林伯氏白色念球菌（Engyodontium album）蛋白酶 K 基因的酵母表达产物，经过蛋白提纯工艺而成，以钙离子和甘油作保护剂。

产品目录

产品名称	规格
蛋白酶 K	1 mL

产品组成

组分	含量
蛋白酶 K	1 mL

产品用途

一般用于生物样品中蛋白质的降解：（推荐工作浓度 50 ~ 200 µg/mL）

- 1. 如基因组 DNA 提取中组蛋白去除；
- 2. DNA 和 RNA 制备中的核酸酶去除；
- 3. 原位杂交中靶标 DNA 的杂蛋白处理。

产品特点

- 1. 高效性：能够快速有效地降解多种蛋白质，确保目的产物的纯度。
- 2. 简便易用：配置操作简单，轻松融入各种实验流程。
- 3. 高稳定性：适当条件下可长期存储，确保实验结果的重复性。

产品参数

分类	参数
来源	酵母
外观	淡黄色透明液体
分子量	29 kD
浓度	20 mg/mL
活性	≥30 U/mg
DNase	未检出



RNase	未检出
pH	7.2 ~ 7.4

■ 储存和运输条件

置于 2 ~ 8 °C 保存 12 个月，15 ~ 30 °C 运输。

