

SUMO 蛋白酶

Cat. No.: C0801 Size: 1,000 U, 10 U/μl

描述: SUMO 蛋白酶，也称为 UIP 蛋白酶（分子量 26kD），是一种具有较高活性的半胱氨酸蛋白酶。SUMO 蛋白酶以一种非常特异的方式切割蛋白，它特异性识别 UBL 蛋白的三级结构—SUMO，而不是氨基酸序列，故该蛋白酶可以切割重组融合蛋白的 SUMO。切割的最佳温度为 30°C，该酶作用温度和 PH 范围（pH7-9）都比较广泛。酶切后，可通过 Ni-NTA Resin 亲和纯化很容易地将 SUMO 去除。该 SUMO 蛋白酶是自 E.coli 表达经亲和纯化的重组蛋白酶，含有 His 标签。

组分

名称	数量
SUMO 蛋白酶(10 U/μl)	100 μl
10XSUMO Buffer	1 ml

活性定义: 在 1XSUMO Protease Buffer (50 mM Tris-HCl, pH 8.0, 0.2% Igepal, 1 mM DTT)中，30°C 反应 1h，剪切>85%的 100pmol 底物，所需要的酶量定义为一个活性单位。

储存: SUMO 蛋白酶置于-20°C 可保存 2 年。

操作方法

1. 在 EP 管中配制如下反应体系

融合蛋白	20-200 μg (0.2-2nmol)
10X SUMO Buffer	5 μl
SUMO 蛋白酶 (10 U/μl)	1 μl
ddH ₂ O Upto	50 μl

2. 混匀上述体系后于 30°C 孵育 1-16 小时。若蛋白为热不稳定性，请在 4°C 孵育较长时间或增加酶的用量。

3. 取样品进行 SDS-PAGE 分析。

注意事项

为达到最好的酶切效果，请保证重组蛋白为部分或完全纯化的蛋白。对于大部分融合蛋白，SUMO 蛋白酶所需 NaCl 的浓度不同的蛋白情况会有所差别，可根据实际情况在 0~300 mM 之间调节 NaCl 的浓度以达到最佳的效果。