



酪蛋白钠盐

产品编号: 2007

本产品分装于 Sigma C8654。酪蛋白来源于牛奶，是一种磷蛋白。本产品有多种用途，可用于免疫化学的封闭剂，用于 SDS 提取标本恢复酶活性，用作蛋白酶和激酶的底物。酪蛋白的亚单位通过电泳，按照 pH7.0 时迁移率降低的顺序分为 α -、 β -、 γ - 和 κ -酪蛋白。

奶中酪蛋白成分的含量 (g/L): α -s1 (12-15); α -s2 (3-4); β (9-11); 和 κ (2-4)。酪蛋白各亚单位的分子量、等电点和磷酸化水平各不相同。

表 1. 酪蛋白各组分的分子量、等电点和磷酸化水平

Subunit	MW (kDa)	pI	Phosphates/mole	E ^{1%} (280 nm)
α -s1	22-23.7	4.2-4.7	8 -10	10.0-10.1
α -s2	25	---	10 -13	---
β	24	4.6 – 5.1	4 - 5	4.5 – 4.7
κ	19	4.1 – 5.8	1	10.5

规格

本产品包装规格为 1g、10g、100g

运输、储存和有效期

常温运输、储存，在有效期内使用。正常储存条件下自生产之日起有效期 2 年。

使用方法

酪蛋白钠盐可在水中溶解，最大溶解度为 5%，为浑浊淡黄色的悬液。