

レクチン製品

ABA マッシュルームレクチン	
ABA-Biotin	Code : J202 Pkg. : 1mg ・ 製品形状 凍結乾燥品（塩フリー） ・ 保存 4℃で1年間安定 ・ 用途 糖タンパク質糖鎖の染色、検出

- 起源 マッシュルーム (*Agaricus bisporus*)
- 糖特異性 β -D-Gal, D-GalNAc¹⁾ 特に Gal β 1-3GalNAc α 1-Ser/Thr (T 抗原) に強く結合²⁾
- マイトージェン活性 なし
- 血液型特異性 非特異
- 構造 分子量 16,000 の糖タンパク質で、サブユニット4個からなる³⁾。
4種のアミノ酸組成および等電点の異なるイソレクチンが存在する。
- 特徴 Gal β 1-3GalNAc 構造を有するムチン型糖鎖に結合し、アスパラギン型糖鎖には結合しない。
Sia α 2-3(6)Gal β 1-3GalNAc α 1-Ser/Thr のような α 2-3 または 2-6 結合のシアル酸をもつ糖鎖にも結合する点がピーナッツレクチン (PNA) と大きく異なる。

文献

- 1) Nakamura-Tsuruta, S, Hirabayashi, J., et al., *Biochem Biophys Res Commun.*, 347, 215
- 2) Kaifu, R., Osawa, T., *Carbohydr. Res.*, 69, 79 (1979)
- 3) Sueyoshi, S., Tsuji, T., *Biol. Chem. Hoppe-Seyler*, 366, 213 (1985)