

レクチン製品

PNA ピーナッツレクチン	
PNA-Biotin	Code : J214 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 ピーナッツ (*Arachis hypogaea*)
- 糖特異性 D-Gal
- 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 98,000 Ca²⁺と Mg²⁺を含み¹⁾、分子量 24,500 のサブユニットからなる4量体 ($\alpha 4$) を形成している²⁾。サブユニットのアミノ酸配列が判明している³⁾。また糖鎖認識機構の解明が進められている⁴⁾。
- 特徴 Gal β 1-3GalNAc 構造を有するムチン型糖鎖に強く結合する⁵⁾ が、シアル酸の存在によりその結合性が低下する。アスパラギン型糖鎖には結合しない。T 抗原を認識する抗 T 凝集素として知られている⁶⁾。Gal β 1-3GalNAc 構造に結合するガレクチンの機能研究に用いられる⁷⁾。

文献

- 1) Neurohr, K. J., et al., *J. Biol. Chem.*, 255, 9205 (1980)
- 2) Fish, W. W., et al., *Arch. Biochem. Biophys.*, 190, 693 (1978)
- 3) Young, N. M., et al., *Eur. J. Biochem.*, 196, 631 (1991)
- 4) Sharma, V., et al., *J. Mol. Biol.*, 267, 433 (1997)
- 5) Pereira, M. E. A., et al., *J. Exp. Med.*, 143, 422 (1976)
- 6) Bird, G. W., *Vox Sang.*, 9, 748 (1964)
- 7) Nakamura, K., *生化学*, 68, 1812 (1996)