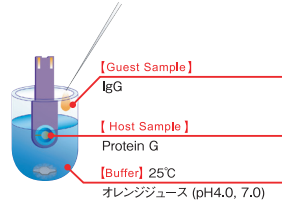


タンパク質間相互作用のpH依存

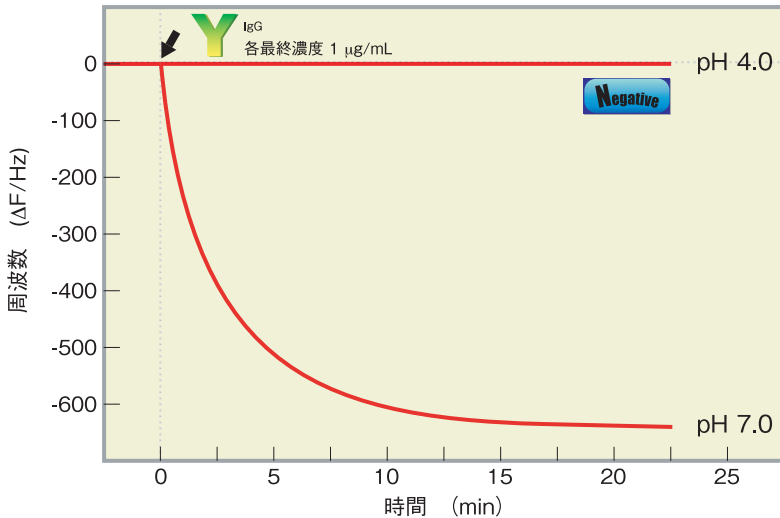
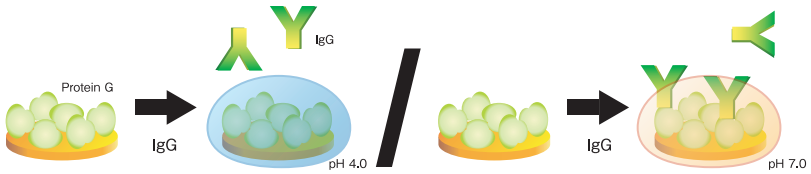
材料

1. Protein G (Zymed Laboratories Inc.製 No.10-1200)
2. ウサギ抗マウスIgG抗体 (IgG)
(Jackson ImmunoResearch lab., Inc.製 No.315-005-046)
3. オレンジジュース ※100%果汁製品
※ pH 4.0→原液使用 pH 7.0→原液をNaOHにてpH調整
4. NaOH



結果

1. pH 4.0ではタンパク質間相互作用はない
2. pH 7.0ではタンパク質間相互作用を確認



応用

1. pH環境変化によるタンパク質の活性制御研究
2. クロード溶液の条件を最適化することでの測定
3. 配向を制御した抗体の固定化