

Phospho-cdc2 (Tyr15)抗体(兔单抗)

产品编号	产品名称	包装
AC207	Phospho-cdc2 (Tyr15)抗体(兔单抗)	>20次

产品简介:

来源	用途	交叉反应性	抗体类型	cdc2分子量
Rabbit	WB, IP, IF, F	H, M, R, Mk	IgG	~34kD

WB, Western blot; IP, Immunoprecipitation; IF, Immunofluorescence; F, Flow cytometry.

H, human; M, mouse; R, rat; Mk, monkey.

- 本Phospho-cdc2 (Tyr15)抗体(Phospho-cdc2 (Tyr15) antibody)为进口分装, 用人工合成的含磷酸化Tyr15的一段人cdc2多肽作为抗原制备而成的抗Phospho-cdc2(Tyr15)兔单克隆抗体。克隆号为10A11。
- 本Phospho-cdc2 (Tyr15)抗体识别Tyr15被磷酸化的cdc2, 可检测内源性的Phospho-cdc2 (Tyr15) 蛋白水平。
- Cdc2是一种高度保守的丝氨酸蛋白激酶, 在细胞周期调节中有重要作用。所有真核细胞进入有丝分裂都受cdc2的激活调控。Cdc2的激活包括cyclin的结合和Thr161磷酸化。但cdc2激活最关键的是其Tyr15和Thr14的去磷酸化。Wee1和Myt1可以磷酸化cdc2并抑制cdc2的活性。Cdc2 phosphatase可以使cdc2 Tyr15去磷酸化而激活。有报道, 脑中表达的cdc2与神经细胞形成和凋亡密切相关。
- 配套提供了Western一抗稀释液, 可以用于Western检测时的一抗稀释。
- 建议抗体使用时的稀释比例如下(实际使用时需根据抗原水平的高低作适当调整):

WB	IP	IF	F
1:1000	1:100	1:50	1:50

- 本抗体如果用于常规的Western检测, 至少可以检测20次。

包装清单:

产品编号	产品名称	包装
AC207-1	Phospho-cdc2 (Tyr15)抗体(兔单抗)	20μl
AC207-2	Western一抗稀释液	20ml
—	说明书	1份

保存条件:

Phospho-cdc2(Tyr15)抗体-20℃保存, Western一抗稀释液-20℃或4℃保存, 一年有效。Western一抗稀释液优先推荐4℃保存, 长期不使用可以考虑-20℃保存, 但冻融可能会导致出现轻微的浑浊和少量不溶物。

注意事项:

- 对于本抗体, Western检测时一抗要4℃缓慢摇动过夜, 如果仅短时间与一抗孵育检测效果较差。
- 在Western实验后, 请注意回收稀释的抗体。回收的抗体在进行Western实验时至少可以重复使用10次。稀释后的抗体, 包括已经使用过的稀释抗体, 4℃保存。
- 回收后重复使用的抗体, 使用方法同新鲜稀释的抗体。如果在重复使用过程中发现抗体出现轻微混浊现象, 可以10000g离心1-3分钟, 取上清用于后续检测。如果回收的抗体出现明显的絮状物或长霉长菌等情况, 则可以考虑废弃该抗体。
- 本产品仅限于专业人员的科学研究用, 不得用于临床诊断或治疗, 不得用于食品或药品, 不得存放于普通住宅内。
- 为了您的安全和健康, 请穿实验服并戴一次性手套操作。

使用说明:

1. Western检测:

- 按照1:1000用碧云天提供的Western一抗稀释液稀释抗体。
- 把经过封闭的蛋白膜与稀释好的一抗4℃缓慢摇动过夜, 确保稀释的抗体至少能在摇动的瞬间覆盖蛋白膜。
- 回收稀释的一抗, 4℃保存以备下次继续使用。
- 按照Western的实验步骤进行后续的洗涤、二抗孵育、洗涤和检测等操作。具体操作可以参考如下网页:
<http://www.beyotime.com/support/western.htm>

2. 免疫染色:

可以使用碧云天生产的免疫染色一抗稀释液(P0103)稀释抗体, 使用后注意回收稀释好的一抗, 具体操作可以参考如下网页:

<http://www.beyotime.com/support/immunol-staining.htm>

1. 其它实验操作请自行参考适当的protocol进行。

使用本产品的文献：

1. Zhang L, Cheng X, Gao Y, Bao J, Guan H, Lu R, Yu H, Xu Q, Sun Y. Induction of ROS-independent DNA damage by curcumin leads to G2/M cell cycle arrest and apoptosis in human papillary thyroid carcinoma BCPAP cells. Food Funct. 2016 Jan;7(1):315-25.

Version 2017.08.18