Creative Enzymes®

Native Bovine Lipoprotein Lipase

Cat. No. NATE-0416

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Lipoproteinlipase (LPL) (EC 3.1.1.34) ist ein Mitglied der Lipase-Genfamilie, zu der auch die Pankreaslipase, die Leberlipase und die Endothel-Lipase gehören. Es handelt sich um ein wasserlösliches Enzym, das Triglyceride in Lipoproteinen, wie sie in Chylomikronen und sehr niederdichten Lipoproteinen (VLDL) vorkommen, in zwei freie Fettsäuren und ein Monoacylglycerolmolekül hydrolysiert. Es ist auch an der Förderung der zellulären Aufnahme von Chylomikron-Resten, cholesterinreichen Lipoproteinen und freien Fettsäuren beteiligt. LPL benötigt ApoC-II als Cofaktor. LPL ist über das Protein Glycosylphosphatidylinositol HDL-bindendes Protein 1 (GPIHBP1) und heparin-sulfatierte Proteoglykane an der luminalen Oberfläche von Endothelzellen in Kapillaren gebunden. Es ist am weitesten verbreitet in Fettgewebe, Herz- und Skelettmuskelgewebe sowie in laktierenden Milchdrüsen.
Synonyme	Lipoproteinlipase; Clearing-Faktor-Lipase; Diglyceridlipase; Diacylglycerol-Lipase; Postheparin-Esterase; Diglyceridlipase; Postheparinlipase; Diacylglycerol-Hydrolase; Lipämie-clearing-Faktor; EC 3.1.1.34; 9004-02-8; LPL

Produktinformation

Art	Rind
Herkunft	Rindermilch
Form	Ammoniumsulfat-Suspension; Suspension in 3,8 M Ammoniumsulfat, 0,02 M Tris HCl, pH 8,0
EC-Nummer	EC 3.1.1.34
CAS-Nummer	9004-02-8
Aktivität	> 2.000 Einheiten/mg Protein (BCA)
Stoffwechselweg	Adipogenese, organismspezifisches Biosystem; Chylomikron-vermittelter Lipidtransport, organismspezifisches Biosystem; Glycerolipidstoffwechsel, konserviertes Biosystem
Funktion	Apolipoprotein-Bindung; Lipoproteinlipase-Aktivität; Proteinbindung
Einheitsdefinition	Eine Einheit setzt 1,0 nmol p-Nitrophenol pro Minute bei pH 7,2 und 37 °C frei, wobei p-Nitrophenylbutyrat als Substrat verwendet wird.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	2-8°C