

Pankreatin-Lipase, aus Schwein gewonnen

Cat. No. PLPG-0001

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Pankreatinlipase ist ein lipolytisches Enzym aus Schweinepankreas, das als festes primäres Referenzmaterial für analytische Prüfungen bereitgestellt wird.

Anwendungen

Lipase-Aktivitätsassays; analytische Referenzprüfungen; Qualitätskontrolle von Pankreatin- und Pankrelipase-Ausgangsstoffen und -Zubereitungen.

Synonyme

Pankreatin-Lipase

Produktinformation

Art

Schweinisch

Herkunft

Schweinepankreas

Form

Fest

CAS-Nummer

53608-75-6

Spezifität

Hydrolyse von Esterbindungen in Triglyceriden.

Funktion

Katalysiert die Hydrolyse von Triglyceriden zu Monoglyceriden und freien Fettsäuren.

Grad

Pharmazeutischer Primärreferenzstandard

Einheitsdefinition

Eine Lipase-Aktivitätseinheit ist die Menge an Pankreatin, die unter den festgelegten Bedingungen des Lipase-Assays bei pH 9,0 und 37 °C pro Minute 1,0 µEq Säure freisetzt.

Reaktion

Triglyceride + Wasser → Monoglyceride + freie Fettsäuren

Verwendung

Für analytische Prüfungen und Gehaltsbestimmungen als Referenzmaterial für Pankreatin- und Pankrelipase-Zubereitungen.

Verwendung und Verpackung

Verpackung

2 g