

## Chemisch modifizierte Pseudomonas-Arten Lipoproteinlipase

Cat. No. DIA-282

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

**Beschreibung** Enzym, das Triglyceride in drei freie Fettsäuren und Glycerin hydrolysiert. Nutzen Sie die verbesserte Flüssigkeitsstabilität dieses Enzyms. Verlassen Sie sich auf die bewährte diagnostische Qualität dieses Produkts.

**Anwendungen** Verwenden Sie Lipoproteinlipase in diagnostischen Tests zur Bestimmung von Triglyceriden zusammen mit Glycerolkinase und Glycerol-3-phosphat-Dehydrogenase.

**Synonyme** Lipoproteinlipase; LPL; Clearing-Faktor-Lipase; Diacylglycerol-Lipase; Diglycerid-Lipase

### Produktinformation

**Herkunft** Pseudomonas-Arten

**Aussehen** Braunes Lyophilisat

**Molekulargewicht** 47 kD

**Aktivität** >10 U/mg Lyophilisat

**Kontaminanten** ATPase: <0,005 Katalase: <1,0 Glycerokinase: <0,001 Hexokinase: <0,005 "NADH-Oxidase": <0,001 Uricase: <0,005

**pH-Stabilität** 6.0-10.0

**Optimales pH** 7.5

**Thermische Stabilität** Bis zu +50°C

**Spezifität** Lipoproteinlipase hat sowohl lipolytische als auch sterolesterhydrolytische Aktivitäten. Sie hydrolysiert Triacylglycerole in Chylomikronen, Lipoproteinen und Diacylglycerolen. Mit menschlichem Plasma als Substrat werden Triglyceride schneller hydrolysiert als Cholesterinester. Die Auswirkungen von pH und ionischer Stärke auf die enzymatische Aktivität sind bei der Hydrolyse von Triglyceriden und Cholesterinestern etwas unterschiedlich, abhängig von den verschiedenen Zuständen dieser Substrate im Plasma oder dem Transfer der Reaktionsprodukte an der Grenzfläche der Substrate.

### Lager- und Versandinformation

**Stabilität** Bei +2 bis +8°C innerhalb des Spezifikationsbereichs für 12 Monate lagern. Trocken lagern.