Creative Enzymes®

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.