

Native Pseudomonas sp. Lipoproteinlipase

Cat. No. DIA-210

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.

Anwendungen

Dieses Enzym ist nützlich für die enzymatische Bestimmung von Triglyceriden im Serum, wenn es mit L- α -Glycerophosphat-Oxidase und Glycerinkinase gekoppelt wird. In der Regel kann die Reaktion in 5 Minuten bei 37°C abgeschlossen werden, indem 2,5~3,0 Einheiten des Enzyms pro Test (3,0 ml) bei einem pH-Wert von etwa 7,0 verwendet werden.

Synonyme

Lipoproteinlipase; LPL; EC 3.1.1.34; Clearing-Faktor-Lipase; Diacylglycerol-Lipase; Diglycerid-Lipase

Produktinformation

Herkunft

Pseudomonas sp.

Aussehen

Hellbraunes amorphes Pulver, lyophilisiert

EC-Nummer

EC 3.1.1.34

CAS-Nummer

9004-02-8

Molekulargewicht

approx. 134 kDa

Aktivität

GradIII 20U/mg-Feststoff oder mehr (enthält ca. 80% Stabilisatoren)

Kontaminanten

Phosphatase < 1,0×10⁻³% Katalase < 2,0×10⁻²% NADH-Oxidase < 1,0×10⁻³% Cholesterin-Oxidase < 2,0×10⁻³%

Isoelektrischer Punkt

5,95±0,05

pH-Stabilität

pH 7,0-9,0 (25°C, 20 Std)

Optimales pH

7.0-9.0

Thermische Stabilität

unter 55°C (pH 7.0, 10min)

Optimale Temperatur

45-50°C

Hemmer

Hg⁺⁺, Ag⁺, ionische Tenside

Stabilisatoren

Mg⁺⁺, Na-Cholat, bovines Serumalbumin

Lager- und Versandinformation

Stabilität

Stabil bei -20°C für mindestens ein Jahr