Creative Enzymes®

Native Mikroorganismus Lipoproteinlipase

Cat. No. DIA-211

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 ist 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 mit 2,5~3,0 Einheiten des Enzyms pro Test (3,0 ml) bei einem pH-Wert von etwa 7,0 abgeschlossen werden.
Synonyme	Lipoproteinlipase; LPL; EC 3.1.1.34; Clearing-Faktor-Lipase; Diacylglycerol-Lipase; Diglycerid-Lipase

Produktinformation

Herkunft	Mikroorganismus
Aussehen	Hellbraunes amorphes Pulver, lyophilisiert
EC-Nummer	EC 3.1.1.34
CAS-Nummer	9004-02-8
Aktivität	NoteIII 1.0U/mg-fest oder mehr
Kontaminanten	Phosphatase $1{,}0\times10^{-3}$% Katalase $2{,}0\times10^{-2}$% NADH-Oxidase $1{,}0\times10^{-3}$% Cholesterin-Oxidase $2{,}0\times10^{-3}$%
pH-Stabilität	pH 5,5-10,0 (25°C, 20 Std.)
Optimales pH	8
Thermische Stabilität	unter 40°C (pH 7.0, 15min)
Optimale Temperatur	40-45°C
Hemmer	Hg^{2+}, Cu^{2+}
Stabilisatoren	Mg^{++}, Rinderserumalbumin

Lager- und Versandinformation

Stabilität	Bei -20°C lagern