

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

Notelll 1.0U/mg-fest oder mehr

Kontaminanten

Phosphatase $1,0 \times 10^{-3}\%$ Katalase $2,0 \times 10^{-2}\%$ NADH-Oxidase $1,0 \times 10^{-3}\%$
Cholesterin-Oxidase $2,0 \times 10^{-3}\%$

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

Hg²⁺, Cu²⁺

Stabilisatoren

Mg⁺⁺, Rinderserumalbumin

Lager- und Versandinformation

Stabilität

Bei -20°C lagern