

ネイティブ・シュードモナス・フルオレッセンス・コレステロールエステラーゼ

Cat. No. NATE-0116

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明 コレステロールエステラーゼ (CE) は、コレステロールや他のステロールの脂肪酸エステルを加水分解または合成できる可逆的な酵素です。水に不溶性の長鎖脂肪酸エステルの加水分解には胆汁酸の活性化が必要です。水に溶解性の短鎖脂肪酸エステルやリゾホスファチジルの加水分解には胆汁酸による活性化は必要ありません。また、トリ、ジ、モノアシルグリセロール、リン脂質、リゾホスファチジ、セラミドも加水分解します。この単量体グリコプロテインは、脂質およびリポタンパク質の代謝、さらには動脈硬化において複数の機能を持つ可能性があります。

用途 **Pseudomonas fluorescens** 由来のコレステロールエステラーゼは、コレステロールオキシダーゼを含む酵素的コレステロール試験の成分の最適化研究に使用されました。
Pseudomonas fluorescens 由来のコレステロールエステラーゼは、脂質分解調製物のエステラーゼ活性の非定性タンパク質電気移動を調べる研究にも使用されました。この酵素は、診断ラボにおける血清コレステロールの測定に広く使用されています。

別名 コレステロールエステラーゼ; コレステリルエステル合成酵素; トリテルペノールエステラーゼ; コレステリルエステラーゼ; コレステリルエステル加水分解酵素; ステロールエステル加水分解酵素; コレステロールエステル加水分解酵素; コレステラーゼ; アシルコレステロールリパーゼ; EC 3.1.1.13; 9026-00-0; ステロールエステラーゼ; CE

製品情報

由来 フルオレッセンス菌

形態 凍結乾燥粉末。

EC番号 EC 3.1.1.13

CAS登録番号 9026-00-0

活性 > 10,000 ユニット/g タンパク質

緩衝液 0.4 M リン酸カリウム、pH 7.0: 可溶性 1.0 mg/mL

単位定義 1ユニットは、タウロコール酸の存在下で、pH 7.0、37°Cで1分あたり1.0μモルのコレステリルオレエートをコレステロールとオレイン酸に加水分解します。

保管・発送情報

保存方法 -20°C