Creative Enzymes®

ネイティブカンジダ・ルゴーサ・コレステロールエステラーゼ

Cat. No. NATE-1679

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	コレステロールエステラーゼ（CE）は、コレステロールエステル加水分解酵素とも呼ばれます。この酵素は次の反□を触媒します：ステロールエステル --------> ステロール + 脂肪酸。コレステロールエステラーゼ活性は、膵臓、腸、肝臓、腎臓で示されています。この酵素はプロテアーゼによって不活性化されますが、プロテアーゼ阻害剤や胆汁酸によって安定化されます。ラットの膵臓由来のCEの分子量は65,000-69,000です。胆汁酸の存在下では、酵素の活性型である可能性のあるヘキサマーに集積します。
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; ステロールエステラーゼ; CE

製品情報

由来	カンジダ・ルゴーサ
形態	フリーズドライパウダー
EC番号	EC 3.1.1.13
CAS登□番号	9026-00-0
純度	0.9
活性	25-100 U/mg
溶解度	蒸留水または希釈バッファ
単位定義	ナトリウムコレートの存在下で、37°CおよびpH 6.7で、1分間に1マイクロモルのコレステロールエステルの加水分解を触媒する酵素の量。

保管・発送情報

保存方法	-20° Cで保管してください