

## ネイティブ豚コレステロールエステラーゼ

Cat. No. NATE-0115

Lot. No. (See product label)

### はじめに

**説明** この酵素は主に膵臓および膵液に存在しますが、他の組織にも見られます。コレートやその共役体などの胆汁酸は、酵素の天然の高分子形態の安定剤として作用し、腸内でのプロテオリティック分解から保護することができます。

**用途** 血清および血漿中のコレステロールの測定、コレステロールオキシダーゼまたはペルオキシダーゼを用いて 光学活性アルコールおよびカルボン酸の合成（エステル加水分解、エステル化、またはトランスエステル化を介して）

**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

|                |  |
|----------------|--|
| <b>種</b>       | 豚の   |
| <b>由来</b>      | 豚膵臓  |
| <b>形態</b>      | 凍結乾燥粉末。  |
| <b>EC番号</b>    | EC 3.1.1.13  |
| <b>CAS登録番号</b> | 9026-00-0  |
| <b>活性</b>      | > 乾燥重量1グラムあたり300単位                                   |
| <b>等電点</b>     | 7.91   |
| <b>単位定義</b>    | 1ユニットは、37°C、pH 7.0で1分あたり1マイクロモルのコレステロールエステルを加水分解します。 |

### 保管・発送情報

**保存方法** -20°Cで保管してください