

HSL在生物化学中是什么意思？

HSL (hormone-sensitivelipase , HSL) , 激素敏感性甘油三酯脂肪酶 , 在脂肪动员中起决定性作用 , 是脂肪分解的限速酶。其活化形式为磷酸化形式 , 可直接作用于脂肪 , 使甘油三酯水解为甘油二酯。HSL的活性受磷酸化或去磷酸化作用调控 , 当无活性受到Camp-依赖性蛋白激酶的催化而被ATP磷酸化后 , 就转变为活性型 ; 而活性型的则可通过作用工脂肪酶的磷酸脂酶去磷酸化而失去活性。HSL受多种激素调控 , 故称激素敏感性脂肪酶。能促进脂肪动员的激素称脂解激素。

hsl是什么番

HSL即是代表色相 , 饱和度 , 明度三个通道的颜色 , 这个标准几乎包括了人类视力所能感知的所有颜色 , 是目前运用最广的颜色系统之一。HSL色彩模式是工业界的一种颜色标准 , 是通过对色相(H)、饱和度(S)、明度(L)三个颜色通道的变化以及它们相互之间的叠加来得到各式各样的颜色的。