Creative Enzymes®

Lipase−Polyethylenglykol

Cat. No. NATE-0539

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Eine Lipase ist ein Enzym, das die Hydrolyse von Fetten (Lipiden) katalysiert. Lipasen sind eine Unterklasse der Esterasen. Lipasen spielen eine wesentliche Rolle bei der Verdauung, dem Transport und der Verarbeitung von diätetischen Lipiden (z. B. Triglyceriden, Fetten, Ölen) in den meisten, wenn nicht allen, lebenden Organismen. Gene, die Lipasen kodieren, sind sogar in bestimmten Viren vorhanden. Die meisten Lipasen wirken an einer spezifischen Position auf dem Glycerol-Rückgrat des Lipidsubstrats (A1, A2 oder A3) (Dünndarm). Es gibt mehrere andere Arten von Lipaseaktivitäten in der Natur, wie Phospholipasen und Sphingomyelinasen, jedoch werden diese normalerweise getrennt von "konventionellen" Lipasen behandelt. Einige Lipasen werden von pathogenen Organismen während der Infektion exprimiert und sekretiert.
Synonyme	PEG-Lipase; Lipase−Polyethylenglykol

Produktinformation

Form	Lyophilisiertes Pulver mit PEG
Aktivität	~75.000 Einheiten/mg Protein (unter Verwendung von Olivenöl)

Verwendung und Verpackung

Verpackung	Paketgröße basierend auf dem Proteingehalt

Lager- und Versandinformation

Lagerung	−20°C