Native Aspergillus sp. Lipase (API)

Cat. No. NATE-1752

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Dieses Produkt ist eine Lipase (TLL) von Thermomyces lanuginosus und wird durch eine submerse Fermentation von Aspergillus sp. hergestellt. Im Gegensatz zu den meisten Enzymen zeigen Lipasen eine breite Spezifität und erkennen sehr unterschiedliche Substrate. Dies ermöglicht es, bestimmte Lipasen als Katalysator für sehr unterschiedliche Reaktionen zu verwenden, und macht es möglich, dass Lipasen in der Pharma- und Arzneimittelproduktion, in der Energieerzeugung (Biodiesel) oder in der Lebensmittelherstellung usw. eingesetzt werden können. Das TLL-Enzym ist ein basophiles und bemerkenswert thermostabiles Enzym. Ursprünglich auf die Lebensmittelindustrie ausgerichtet, wurde TLL in vielen verschiedenen industriellen Bereichen eingesetzt, wie z.B. bei der Modifikation von Fetten und Ölen, der Produktion von Biodiesel, der Herstellung von Feinchemikalien (hauptsächlich in enantio/regioselektiven oder spezifischen Prozessen) usw. Dieses Produkt ist optimal für die Produktion von API ausgelegt.
Anwendungen	- Lebensmittel : Öl- und Fett-Hydrolyse, Modifikation von Lipiden, usw. - Futtermittel : Verbesserung der Verdauung von Öl und Fett - Feinchemikalien : organische Synthese, Synthese chiraler Verbindungen - Waschmittel : Entfernung von fettigen Flecken - Zellstoff und Papier : Pitch-Kontrolle - Leder : Entfernung von Öl
Synonyme	EC 3.1.1.3; 9001-62-1; Lipase; Triacylglycerol-Acylhydrolase; Triacylglycerol-Lipase; Butyrinase; Tributyrinase; Tween-Hydrolase; Steapsin; Triacetinase; Tributyrin-Esterase; Tweenase; Amano N-AP; Takedo 1969-4-9; Meito MY 30; Tweenesterase; GA 56; Capalase L; Triglycerid-Hydrolase; Triolein-Hydrolase; Tween-hydrolyzing Esterase; Amano CE; Cacordase; Triglyceridase; Triacylglycerol-Ester-Hydrolase; Amano P; Amano AP; PPL; Glycerol-Ester-Hydrolase; GEH; Meito Sangyo OF Lipase; Hepatische Lipase; Lipazin; Post-Heparin-Plasma-Protamin-resistente Lipase; Salz-resistente Post-Heparin-Lipase; Heparin-freisetzbare hepatische Lipase; Amano CES; Amano B; Tributyrase; Triglycerid-Lipase; Leberlipase; Hepatische Monoacylglycerol-Acyltransferase

Produktinformation

Art	Thermomyces lanuginosus
Herkunft	Aspergillus sp.
Aussehen	dunkelbraune Flüssigkeit
EC-Nummer	EC 3.1.1.3
CAS-Nummer	9001-62-1
Aktivität	100.000 Einheit/g
pH-Stabilität	pH 6,0-11,0
Optimales pH	pH 9,0
Thermische Stabilität	30~55°C
Optimale Temperatur	45°C

Verwendung und Verpackung

Verpackung	20 kg Trommel und 1 Tonne Schüttgut

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Enzyme verlieren im Laufe der Zeit allmählich ihre Aktivität, abhängig von Lagertemperatur und Luftfeuchtigkeit. Kühle und trockene Bedingungen werden empfohlen. Bei niedrigeren Temperaturen wird die Lagerstabilität erhöht. Eine längere Lagerung und/oder ungünstige Bedingungen, einschließlich höherer Temperaturen oder hoher Luftfeuchtigkeit, können zu einem höheren Dosierungsbedarf führen. Die Enzympräparate sollten nicht über längere Zeit direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt werden. Flüssige Präparate sollten nicht eingefroren werden.