Creative Enzymes®

# Native Aspergillus sp. Lipase (immobilisiert)

*Cat. No. NATE-1753*

*Lot. No.* (See product label)

## Einleitung

| | |
|---|---|
| **Beschreibung** | Dieses Produkt ist eine Lipase (TLL) aus 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 Energie (Biodiesel) oder in der Lebensmittelherstellung usw. eingesetzt werden können. Das TLL-Enzym ist ein basophiles und deutlich 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 eine immobilisierte unspezifische Lipase zur Herstellung von Spezialprodukten und Oleochemikalien. |
| **Anwendungen** | - Lebensmittel : Öl- und Fett-Hydrolyse, Modifikation von Lipiden, usw. - Futtermittel : Verbesserung der Verdauung von Öl und Fett - Feinchemie : 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-hydrolysierende 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** | Granulat |
| **EC-Nummer** | EC 3.1.1.3 |
| **CAS-Nummer** | 9001-62-1 |
| **Aktivität** | 10.000 u/g |
| **pH-Stabilität** | pH 6,0-11,0 |
| **Optimales pH** | pH 9,0 |
| **Thermische Stabilität** | 30~55°C |
| **Optimale Temperatur** | 45°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. |