Creative Enzymes®

Native Penicillium camemberti Lipase

Cat. No. NATE-0402

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Triacylglycerol-Lipase ist ein Enzym mit dem Systemnamen Triacylglycerol-Acylhydrolase. Dieses Enzym katalysiert die folgende chemische Reaktion: Triacylglycerol + H2O ↔ Diacylglycerol + ein Carboxylat.
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

Herkunft	Penicillium camemberti
Form	Pulver, leicht beige
EC-Nummer	EC 3.1.1.3
CAS-Nummer	9001-62-1
Einheitsdefinition	1 U entspricht der Menge an Enzym, die 1 µmol freie Fettsäure pro Minute bei pH 5,6 und 40 °C freisetzt.

Lager- und Versandinformation

Stabilität	2-8°C