Creative Enzymes®

# Native Porcine Lipase

*Cat. No. NATE-0403*

*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. Das pankreatische Enzym wirkt nur an einer Ester-Wasser-Grenzfläche. |
| ***Anwendungen*** | Lipasen werden industriell zur Auftrennung chiraler Verbindungen und zur Transesterifizierung zur Produktion von Biodiesel eingesetzt. |
| ***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*** | Schweine- |
| ***Herkunft*** | Schweinebauchspeicheldrüse |
| ***Form*** | lyophilisiertes Pulver |
| ***EC-Nummer*** | EC 3.1.1.3 |
| ***CAS-Nummer*** | 9001-62-1 |
| ***Aktivität*** | > 20.000 Einheiten/mg Protein |
| ***Zusammensetzung*** | Protein, 40-70% |
| ***Einheitsdefinition*** | Eine Einheit hydrolysiert 1,0 Mikroäquivalente von Fettsäure aus einem Triglycerid in 1 Stunde bei pH 7,7 bei 37 °C unter Verwendung von Olivenöl. |

## *Lager- und Versandinformation*

| | |
|---|---|
| ***Stabilität*** | −20°C |