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