Creative Enzymes®

Native Bacillus subtilis Diacetinase

Cat. No. NATE-0187

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Anwendungen	Verwendet in der Formulierung von Lipase-Testreagenzien
Synonyme	Diacetinase; EC 3.1.1-

Produktinformation

Herkunft	Bacillus subtilis
Aussehen	Farbloses bis gelbliches Lösung
Form	Flüssigkeit
EC-Nummer	E.C.3.1.1-
Aktivität	0,228 U/mg-0,633 U/mg Flüssigkeit
Konzentration	< 7,4 mg/mL
Kontaminanten	Glukoseoxidase < 0,002 U/mg Flüssigkeit; Cholesterinesterase < 0,01%
pH-Stabilität	6.0-10.0 (37°C, 60 Minuten)
Optimales pH	7,75
Thermische Stabilität	Stabil bei 50 °C und darunter (pH 7,0, 60 Minuten)
Einheitsdefinition	Eine Einheit der Aktivität wird definiert als die Menge des Enzyms, die die Freisetzung von 1,0 Mikromol Fettsäure pro Minute bei 37 °C unter den Bedingungen der Standardprüfmethode katalysiert.