

Native *Bacillus* sp. Monoglycerid-Lipase

Cat. No. NATE-0455

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

In der Enzymologie ist eine Acylglycerol-Lipase (EC 3.1.1.23) ein Enzym, das eine chemische Reaktion katalysiert, bei der Wassermoleküle verwendet werden, um die Glycerolmonoester von langkettigen Fettsäuren zu spalten. Dieses Enzym gehört zur Familie der Hydrolasen, insbesondere zu denjenigen, die auf carboxylyche Esterbindungen wirken. Dieses Enzym ist am Glycerolipidstoffwechsel beteiligt.

Anwendungen

Nützlich für die enzymatische Bestimmung von Triglyceriden

Synonyme

EC 3.1.1.23; Acylglycerol-Lipase; Glycerolester-Acylhydrolase; Monoacylglycerol-Lipase; Monoacylglycerolipase; Monoglycerid-Lipase; Monoglycerid-Hydrolase; Fettsäure-Monoester-Lipase; Monoacylglycerol-Hydrolase; Monoglyceridyllipase; Monoglyceridase

Produktinformation

Herkunft

Bacillus sp.

Aussehen

Weißes Pulver

Form

Gefriergetrocknetes Pulver

EC-Nummer

EC 3.1.1.23

CAS-Nummer

9040-75-9

Molekulargewicht

20 kDa (gel filtration)

Aktivität

> 20 U/mg

Kontaminanten

Katalase <0,5%

Isoelektrischer Punkt

pH 4,8±0,2

pH-Stabilität

6.0-8.0 (65°C, 10 Minuten)

Optimales pH

6.0-8.0

Thermische Stabilität

Stabil bei 65 °C und darunter (pH 8,0, 10 Minuten)

Optimale Temperatur

65°C (PIPES-Puffer)

Michaelis-Konstante

Monolaurin 1,8 × 10-4M

Einheitsdefinition

Eine Einheit wird definiert als die Menge an Enzym, die 1 µmol Monoglycerid pro Minute bei 37 °C unter den im Prüfverfahren angegebenen Bedingungen freisetzt.

Lager- und Versandinformation

Lagerung

Die Lagerung bei -20 °C in Anwesenheit eines Trockenmittels wird empfohlen.