Creative Enzymes®

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 carboxylische 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.