

Phospholipase A2

Cat. No. FFGZ-001

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Fosfolipase A2 ist eine lebensmitteltaugliche Phospholipid-Hydrolase, die selektiv die Fettsäureacylesterbindung an der sn-2-Position von Phospholipiden spaltet.

Anwendungen

Entschleimung von Speiseölen; Herstellung modifizierter Lecithine; Eiverarbeitung; Backwaren- und Milchverarbeitung.

Synonyme

Phospholipase A2; Lecithinase A; Phosphatidase; Phosphatidolipase

Produktinformation

EC-Nummer

EC 3.1.1.4

CAS-Nummer

9001-84-7

Spezifität

Die sn-2-Acylesterbindung von Phosphatidylcholin und verwandten Phospholipiden.

Aktivatoren

Ca²⁺

Funktion

Hydrolysiert Phospholipide unter Bildung von Lysophospholipiden und freien Fettsäuren.

Substrate

Phosphatidylcholin und verwandte Phospholipide.

Qualität

Lebensmittelqualität

Grad

Lebensmittelqualität

Reaktion

Phosphatidylcholin + H₂O → 1-Acylglycerophosphocholin + ein Carboxylat.

Hinweise

Quellorganismus, Aktivitätsdefinition, Formulierung und empfohlene Einsatzkonzentration variieren je nach Präparat und sind anhand der chargenspezifischen Produktdokumentation zu verifizieren.