Creative Enzymes®

Phospholipase A2

Cat. No. FFGZ-001

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Phospholipase A2 ist eine Phospholipidhydrolase in Lebensmittelqualität, die selektiv die Fettsäureesterbindung an der sn-2-Position von Phospholipiden spaltet.
Anwendungen	Entschleimung von Speiseölen; Herstellung modifizierter Lecithine; Eierverarbeitung; Backwarenherstellung und Milchverarbeitung.
Synonyme	Phospholipase A2; Lecithinase A; Phosphatidase; Phosphatidolipase

Produktinformation

EC-Nummer	EC 3.1.1.4
CAS-Nummer	9001-84-7
Molekülformel	H_3NO
Molekulargewicht	33,03 g/mol
Spezifität	Die sn-2-Acylesterbindung von Phosphatidylcholin und verwandten Phospholipiden.
Aktivatoren	Ca^{2+}
Funktion	Hydrolysiert Phospholipide zu Lysophospholipiden und freien Fettsäuren.
Substrate	Phosphatidylcholin und verwandte Phospholipide.
Qualität	Lebensmittelqualität
Grad	Lebensmittelqualität
Reaktion	Phosphatidylcholin + H_2O → 1-Acylglycerophosphocholin + ein Carboxylat.
Hinweise	Ursprungsorganismus, Aktivitätsdefinition, Formulierung und empfohlene Einsatzmenge variieren je nach Zubereitung und sollten anhand der chargenspezifischen Produktdokumentation bestätigt werden.