Creative Enzymes®

Immobilisierte Lipase von Pseudomonas sp.

Cat. No. DIA-277

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Eine Lipase ist ein Enzym, das die Hydrolyse von Fetten (Lipiden) katalysiert. Lipasen sind eine Unterklasse der Esterasen. Lipasen spielen eine wesentliche Rolle bei der Verdauung, dem Transport und der Verarbeitung von Nahrungsfetten (z. B. Triglyceriden, Fetten, Ölen) in den meisten, wenn nicht allen, lebenden Organismen. Gene, die Lipasen kodieren, sind sogar in bestimmten Viren vorhanden.
Anwendungen	Dieses Enzym ist nützlich für die enzymatische Estersynthese, Transesterifizierung, Acidolyse und Alkolyse in organischen Lösungsmitteln oder lösungsmittelfreien Substraten.
Synonyme	immobilisierte Lipase; Lipase; immobilisierte Lipase

Produktinformation

Herkunft	Pseudomonas sp.
Aussehen	Hellbraunes Pulver (immobilisiert auf Hyflo Super-Cel)
Aktivität	0,5 U/mg-Feststoff oder mehr
Stabilisatoren	Zucker