

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