

## **Native Mucor miehei Lipase**

Cat. No. NATE-1609

Lot. No. (See product label)

## **Einleitung**

Beschreibung Triacylglycerol-Lipase ist ein Enzym mit dem Systemnamen Triacylglycerol-

Acylhydrolase. Dieses Enzym katalysiert die folgende chemische Reaktion:

Triacylglycerol + H2O ↔ Diacylglycerol + ein Carboxylat.

**Anwendungen** Lipase von Mucor miehei kann zur Synthese von Geschmacksestern eingesetzt

werden. Lipase von Mucor miehei wurde in einer Studie verwendet, um die nichtthermischen Effekte der Mikrowellenbestrahlung bei nichtwässriger enzymatischer Esterifizierung zu bewerten. Sie wurde auch in einer Studie eingesetzt, um die Hydrolyse von jungfräulichem Kokosnussöl unter Verwendung

von immobilisierter Lipase in einem Batch-Reaktor zu untersuchen.

**Synonyme** Triacylglycerol-Acylhydrolase; Triacylglycerol-Lipase

## **Produktinformation**

**Herkunft** Mucor miehei

**Form** Lyophilisiertes Pulver

**EC-Nummer** EC 3.1.1.3

**CAS-Nummer** 9001-62-1

**Aktivität** >4.000 Einheiten/mg

**Einheitsdefinition** Eine Einheit hydrolysiert 1,0 Mikroäquivalente von Fettsäure aus einem Triglycerid

in 1 Stunde bei pH 7,7 bei 37 °C unter Verwendung von Olivenöl.

1/1

## Lager- und Versandinformation

**Lagerung** 2-8°C

**Tel:** 1-631-562-8517 1-516-512-3133 **Email:** info@creative-enzymes.com