Creative Enzymes®

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.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	2-8°C