Creative Enzymes®

# Native Vibrio sp. Lysophospholipase

*Cat. No. DIA-157*

*Lot. No.* (See product label)

## Einleitung

| | |
|---|---|
| ***Beschreibung*** | In der Enzymologie ist eine Lysophospholipase (EC 3.1.1.5) ein Enzym, das die chemische Reaktion katalysiert: 2-Lysophosphatidylcholin + H2O ↔ Glycerophosphocholin + ein Carboxylat. Somit sind die beiden Substrate dieses Enzyms 2-Lysophosphatidylcholin und H2O, während seine beiden Produkte Glycerophosphocholin und Carboxylat sind. |
| ***Anwendungen*** | Nützlich für die enzymatische Bestimmung von Lysolecithin |
| ***Synonyme*** | lysophospholipase; EC 3.1.1.5; 2-lysophosphatidylcholine Acylhydrolase; Lecithinase B; Lysolecithinase; Phospholipase B |

## Produktinformation

| | |
|---|---|
| ***Herkunft*** | Vibrio sp. |
| ***Aussehen*** | Weißes bis bräunliches Pulver |
| ***Form*** | Gefriergetrocknetes Pulver |
| ***EC-Nummer*** | EC 3.1.1.5 |
| ***CAS-Nummer*** | 9001-85-8 |
| ***Aktivität*** | > 20,0 U/mg |
| ***pH-Stabilität*** | 6,5-9,0 (37°C, 30 Minuten) |
| ***Optimales pH*** | 9.0-9.5 |
| ***Thermische Stabilität*** | Stabil bei 60 °C und darunter (pH 7,2, 10 Minuten) |

## Lager- und Versandinformation

| | |
|---|---|
| ***Lagerung*** | In dicht verschlossenen Behältern, trocken, lichtgeschützt, bei -20°C lagern. |