

Immobilisierte Lipase-A von *Serratia marcescens*, rekombinant

Cat. No. NATE-1621

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Lipase (EC 3.1.1.3) ist ein ubiquitär vorkommendes Enzym, das die Hydrolyse von Fetten und Ölen katalysiert. Die Lipase von *Serratia marcescens* ist bekannt für ihre ausgezeichnete Enantioselektivität in der biokatalytischen Hydrolyse von trans-3-(4-Methoxyphenyl)glycidinsäuremethylester [(±)-MPGM], um (2R, 3S)-3-(4-Methoxyphenyl)glycidinsäuremethylester [(-)-MPGM] zu produzieren, ein wichtiges Zwischenprodukt für die Synthese von Diltiazemhydrochlorid.

Synonyme

Lipase

Produktinformation

Art

Serratia marcescens

Herkunft

E. Coli

Form

Steril gefiltertes lyophilisiertes Pulver

EC-Nummer

EC 3.1.1.3

CAS-Nummer

9001-62-1

Molekulargewicht

65 kDa

Reinheit

>90%

Löslichkeit

Es wird empfohlen, die lyophilisierte Lipase-A in sterilem 10%-50% DMSO, Isopropylether, Petroleumether, Ethanol, Aceton und Isopropanol wiederherzustellen.

Einheitsdefinition

Eine Einheit der Lipaseaktivität wurde definiert als die Menge des Enzyms, die 1,0 µmol p-Nitrophenol pro Minute freisetzt.

Lager- und Versandinformation

Stabilität

Lipase-A, obwohl sie bei Raumtemperatur eine Woche stabil ist, sollte trocken und unter -18 °C gelagert werden. Für die Langzeitlagerung wird empfohlen, ein Trägerprotein (0,1 % HSA oder BSA) hinzuzufügen. Bitte vermeiden Sie Gefrier- und Auftauzyklen.