Creative Enzymes®

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.