Creative Enzymes®

リパーゼ−ポリエチレングリコール

Cat. No. NATE-0539

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	リパーゼは、脂肪（脂質）の加水分解を触媒する酵素です。リパーゼはエステラーゼのサブクラスです。リパーゼは、ほとんどすべての生物において、食事由来の脂質（例：トリグリセリド、脂肪、油）の消化、輸送、処理において重要な役割を果たします。リパーゼをコードする遺伝子は、特定のウイルスにも存在します。ほとんどのリパーゼは、脂質基質のグリセロール骨格上の特定の位置（A1、A2、またはA3）で作用します（小腸）。自然界には、ホスホリパーゼやスフィンゴミエリナーゼなど、他のタイプのリパーゼ活性も存在しますが、これらは通常「従来の」リパーゼとは別に扱われます。一部のリパーゼは、感染中に病原体によって発現し、分泌されます。
別名	PEG-リパーゼ; リパーゼ−ポリエチレングリコール

製品情報

形態	PEGを含む凍結乾燥粉末
活性	~75,000ユニット/mgタンパク質（オリーブオイル使用）

使用法とパッケージング

包装	タンパク質含有量に基づくパッケージサイズ

保管・発送情報

保存方法	−20°C