

ネイティブバチルス属モノグリセリドリパーゼ

Cat. No. NATE-0455

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明 酵素学において、アシルグリセロールリパーゼ (EC 3.1.1.23) は、水分子を使用して長鎖脂肪酸のグリセロールモノエステルを分解する化学反応を触媒する酵素です。この酵素は加水分解酵素のファミリーに属し、特にカルボン酸エステル結合に作用するものです。この酵素はグリセロリピド代謝に関与しています。

用途 トリグリセリドの酵素的測定に役立ちます

別名 EC 3.1.1.23; アシルグリセロールリパーゼ; グリセロールエステルアシルヒドロラーゼ; モノアシルグリセロールリパーゼ; モノアシルグリセロリパーゼ; モノグリセリドリパーゼ; モノグリセリドヒドロラーゼ; 脂肪アシルモノエステルリパーゼ; モノアシルグリセロールヒドロラーゼ; モノグリセリジルリパーゼ; モノグリセリダーゼ

製品情報

由来 バチルス属

外形 白い粉

形態 フリーズドライパウダー

EC番号 EC 3.1.1.23

CAS登録番号 9040-75-9

分子量 20 kDa (ゲル濾過)

活性 > 20 U/mg

混入物 カタラーゼ <0.5%

等電点 pH 4.8±0.2

pH安定性 6.0-8.0 (65°C, 10分)

最適pH 6.0-8.0

熱安定性 65°C以下で安定 (pH 8.0、10分)

最適温度 65°C (PIPESバッファ)

ミカエリス定数 モノラウリン $1.8 \times 10^{-4}M$

単位定義 1単位は、アッセイ手順で指定された条件下で、37°Cで1分あたり1μモルのモノグリセリドを放出する酵素の量として定義されます。

保管・発送情報

保存方法 乾燥剤の存在下で-20°Cでの保管が推奨されます。