

## Pseudomonas sp. 由来の不動化リパーゼ

Cat. No. DIA-277

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。

**用途** この酵素は、有機溶媒または溶媒フリー基質における酵素的エステル合成、トランスエステリ

フィケーション、酸分解およびアルコール分解に有用です。

別名 不動化リパーゼ; リパーゼ; 不動化リパーゼ

## 製品情報

*由来* シュードモナス属

**外**□ ライトブラウンの粉(ハイフロー・スーパセルに固定化された)

**活性** 0.5U/mg-固体以上

安定化剤 砂糖