Creative Enzymes®

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