

脂肪酶（假丝酵母）说明书

中文名称：脂肪酶（假丝酵母）

英文名称：Lipase(Candida); Lipase from Candida; Microbial lipase

其他名称：脂酶；脂肪水解酶；脂肪分解酵素；三酰基甘油酰基水解酶；微生物脂肪酶

CAS 号：9001-62-1

级别：精致级

活力： $\geq 700\text{u/mg solid}$

性状(以下信息仅供参考): 粉末。微生物菌种: 皱褶假丝酵母

(*Candida rugosa*)。属脂肪加水分解酶类, 和蛋白酶、淀粉酶并称三大水解酶类。最适温度 35~37℃。酶反应: 甘油三酯+H₂O=甘油二酯+脂肪酸阴离子。对一级酯基团最易水解。甘油单酯是差的底物。有两个差不多相同的同工酶脂肪酶: A 与 B。等电点(pI)A 为 4.9、 B 为 5.0。吸光系数(E1%280)13.3。激活剂为钙(CA²⁺)。

用途: 本品仅供科研, 不得用于其它用途。(以下用途仅供参考)脂肪水解过程中起催化作用的酶。

保存: 2~8℃