

Lipase FE-01

Triacylglycerol acylhydrolase, EC 3.1.1.3

Beschreibung:	Enzympräparat zur Entfernung von Fetten oder fetthaltigen Verschmutzungen
Herkunft:	<i>Aspergillus oryzae</i>
Verwendung:	<ul style="list-style-type: none">• Spaltung von Fetten und Ölen in der Lebensmittelindustrie• Deinking von Altpapier• Entfernen von Rückständen an Maschinen und Anlagenteilen bei der Zellstoff- und Papierherstellung
Aktivität:	> 18 000 U/ml Substrat: Glycerintributyrat > 13 000 U/ml Substrat: Olivenöl (Methoden: ASA Spezialenzyme GmbH)
Reaktionsparameter:	pH-Wert Optimum: 10,5 aktiv im Bereich pH 7,0 – 10,5 Temperatur Optimum: 40°C aktiv im Bereich 10 – 55°C
Dosierung:	Spaltung von Fetten und Ölen: 20 – 100 mg Lipase FE-01 pro Liter (Reaktionszeit: 1 – 5 Std., T = 40°C, pH 7,0)
Bestell-Nr.:	3350
Lieferform:	hellgelbe Suspension
Lagerung:	< 20°C, nicht einfrieren
Stabilität:	18 Monate stabil bei einer Lagerung unter 10°C