

Esterase EL-09

Triacylglycerol lipase, Triacylglycerol (acyl)hydrolase
EC 3.1.1.3

| | | | |
|---------------------|---|--|------------------------------------|
| Beschreibung: | Esterase für die Veresterung von primären Alkoholen | | |
| Herkunft: | <i>Rhizopus oryzae (arrhizus)</i> | | |
| Verwendung: | organische Synthesen | | |
| Aktivität: | > 2 500 U/g > 700 U/g | Substrat: Glycerintributyrat Substrat: Olivenöl | (Methoden: ASA Spezialenzyme GmbH) |
| Veresterung: | Primäre Alkohole mit kurzkettigen Carbonsäuren: Citronellol + Buttersäure Octanol + Buttersäure | | |
| Reaktionsparameter: | pH-Wert | Optimum: 7,0 | aktiv im Bereich 4,5 – 8,0 |
| | Temperatur | Optimum: 40°C | aktiv im Bereich 25 – 45°C |
| Dosierung: | 20 – 100 mg Esterase EL 9 pro Liter (Reaktionszeit: 1 – 5 Std., T = 40°C, pH 7,0) | | |
| Bestell-Nr.: | 2415 | | |
| Lieferform: | hellbraunes Pulver | | |
| Lagerung: | 4°C | | |
| Literatur: | Braun, P. et al., <i>Synlett</i> . 105 (1990) | | |