

吉业升化工 9001-62-1 脂肪酶 伯醇 仲醇与羧酸之间 反应 品质可靠 可发样品

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 吉业升化工 9001-62-1 脂肪酶 伯醇 仲醇与羧酸之间 反应 品质可靠 可发样品 |
| 公司名称 | 武汉吉业升化工有限公司 |
| 价格 | 5.00/千克 |
| 规格参数 | 品牌:吉业升牌 发货地:湖北武汉 销售范围:全国 |
| 公司地址 | 武汉市黄陂区盘龙城经济开发区 |
| 联系电话 | 15307169873 |

产品详情

脂肪酶

中文别名:碱性脂肪酶

英文名称:Lipase

英文别名:Rizolipase; Accelerase

性质：脂肪酶是一类多种催化能力的酶，可以催化三酰甘油酯及其他一些水不溶性酯类的水解、醇解、酯化、转酯化及酯类的逆向合成反应，除此之外还表现出其他一些酶的活性，如磷脂酶、溶血磷脂酶、胆固醇酯酶、酰肽水解酶活性等（Hara；Schmid）。脂肪酶不同活性的发挥依赖于反应体系的特点，如在油水界面促进酯水解，而在有机相中可以酶促合成和酯交换。

包装：25公斤/袋食品工业：脂肪酶在食品工业中主要用于生产乳制品、面包、糖果等食品的加工过程。

饲料工业：脂肪酶可以用于饲料加工过程中，将动物脂肪或植物油转化为可消化的脂肪酸和甘油。

纺织工业：脂肪酶在纺织加工中主要用于绢纺原料脱脂处理。

生物技术领域：脂肪酶在生物技术领域中用于基因工程、蛋白质工程等研究中。

其他领域：脂肪酶还应用于皮革、日用化工、化妆品等领域中，例如皮革的脱脂处理、化妆品的配方优化等。