

脂肪酶 9001-62-1 伯醇 仲醇与羧酸之间 反应

产品名称	脂肪酶 9001-62-1 伯醇 仲醇与羧酸之间 反应
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 型号:工业级 品级:优等品
公司地址	武汉市硚口区长丰乡长丰村汇丰企业天地14幢5层3号-88
联系电话	18040559409 18040559409

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。