



本PDF文件由

免费提供, 全部信息请点击[9001-62-1](#), 若要查询其它化学品请登录[CAS号查询网](#)如果您觉得本站对您的学习工作有帮助, 请与您的朋友一起分享:) [爱化学www.ichemistry.cn](#)

CAS Number:9001-62-1 基本信息

中文名:	脂肪酶
英文名:	Lipase
别名:	Triacylglycerollipaza
CAS登录号:	9001-62-1
EINECS登录号:	232-619-9

物理化学性质

性质描述:	脂肪酶(9001-62-1)的性状: 多为近白色至淡棕黄色结晶性粉末, 米曲霉制成的产品为粉末或脂肪状。 可溶于水, 几乎溶于乙醇、氯仿及乙醚。 最适宜作用温度为30~40℃, 最适作用pH值7~8.5, 对于植物性相对处理物质pH值为5。 ADI不作特殊规定 (FAO/WHO, 1994)。
-------	--

安全信息

安全说明:	S22: 不要吸入粉尘。 S36: 穿戴合适的防护服装。 S24/25: 防止皮肤和眼睛接触。 S36/37: 穿戴合适的防护服和手套。
危险类别码:	R20/21/22: 吸入、皮肤接触和不慎吞咽有害。

CAS#9001-62-1化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)

 百灵威科技有限公司 专业从事9001-62-1及其他化工产品的生产销售 400-666-7788

 Sigma-Aldrich 脂肪酶专业生产商、供应商, 技术力量雄厚 800-736-3690

将来试剂—打造最具性价比试剂品牌 长期供应Lipase等化学试剂, 欢迎垂询报价 400-0066-400

供应商信息已更新且供应商的链接失效, 请登录爱化学 [CAS No. 9001-62-1](#) 查看

若您是此化学品供应商, 请按照[化工产品收录](#)说明进行免费添加

其他信息

产品应用:	脂肪酶(9001-62-1)的用途: 1. 酶制剂。主要用于脂类改性、脂类水解和酯制造, 可防治巧克力和乳制品的油脂酸败。按生产需要适量使用。 2. 常用于诊断用酶。定量分析血清中甘油三酯, 前列腺素酯, 脂肪分析, 生化试剂。 3. 用于生化研究, 血清中前列腺素酯、甘油三酯的分析, 脂肪分析。 4. 酶制剂, 主要用于干酪制造(脱脂和使产品产生特殊香味, 最高用量100mg/kg)、脂类改性、脂类水解, 以防止某些乳制品和巧克力等中的油脂酸败。是使牛奶巧克力和奶油蛋糕产生特殊风味的优良制剂。加入蛋白中以分解其中可能混入的脂肪, 从而提高其发泡能力。
	脂肪酶(9001-62-1)的制法: 1. 从植物中提取或由米曲霉制得。 2. 由动物组织制备: 小牛、小山羊或羊羔的第一胃可食组织, 或动物的胰腺组织。由上述两种可食组织净化后用水抽提而得。

生产方法及其他:	3. 由黑曲菌变种菌(Aspergillus niger var.)米曲菌变种菌(Aspergillus oryzae var.)或假囊酵母(Eremothecium nshbyii)等培养后, 将发酵液过滤, 用50%饱和硫酸铵液盐化, 用丙酮分段沉淀, 再经透析, 结晶而成。 4. 以猪胰为原料, 搅碎后经三氯甲烷-丁醇二次脱脂、乙醇抽提后冷冻干燥而得。 包装和贮藏: 密封包装后贮于阴冷处。
相关化学品信息	
909781-37-9 普鲁兰多糖 909014-86-4 酵母多糖[免疫试剂] 90640-99-6 N-(2-氨基乙基)-N-(2-羟乙基)-甘氨酸的N-C12-20酰基衍生物单钠盐 MESO-四(4-磺酰苯基)吡吩氯化铁 5-氨基-1, 3, 3-三甲基环己烷甲胺与α-氢-ω-羟基聚[氧(甲基-1, 2-乙二基)]和1, 1'-亚甲基双[4-异氰酸根合环乙	

生成时间2014-7-7 16:54:19