Creative Enzymes®

1,5-Anhydro-D-Fructose-Reduktase (1,5-Anhydro-D-Mannitol-bildend)

Cat. No. EXWM-0201

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Dieses Enzym ist in einigen, aber nicht in allen Rhizobium-Arten vorhanden und gehört zur GFO/IDH/MocA-Proteinfamilie. Dieses Enzym unterscheidet sich von der hepatischen 1,5-Anhydro-D-Fructose-Reduktase, die 1,5-Anhydro-D-Glucitol als Produkt liefert (siehe EC 1.1.1.263). In Sinorhizobium morelense kann das Produkt der Reaktion, 1,5-Anhydro-D-Mannitol, weiter zu D-Mannose metabolisiert werden. Das Enzym reduziert auch 1,5-Anhydro-D-erythro-Hexo-2,3-diulose und 2-Ketoaldosen (sogenannte Osonen), wie D-Glukoson (D-arabino-Hexos-2-ulose) und 6-Deoxy-D-Glukoson. Es reduziert keine gängigen Aldosen und Ketosen oder nicht-zuckerhaltige Aldehyde und Ketone.
Synonyme	1,5-Anhydro-D-Fructose-Reduktase (mehrdeutig); AFR

Produktinformation

Form	Flüssigkeit oder lyophilisiertes Pulver
EC-Nummer	EC 1.1.1.292
Reaktion	1,5-Anhydro-D-Mannitol + NADP+ = 1,5-Anhydro-D-Fructose + NADPH + H+
Hinweise	Dieser Artikel erfordert eine maßgeschneiderte Produktion, und die Lieferzeit beträgt zwischen 5 und 9 Wochen. Wir können nach Ihren Spezifikationen maßgeschneidert produzieren.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Lagern Sie es kurzfristig bei +4 ℃. Für die Langzeitlagerung lagern Sie es bei -20 ℃~-80 ℃.