

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

$1,5\text{-Anhydro-D-Mannitol} + \text{NADP}^+ = 1,5\text{-Anhydro-D-Fructose} + \text{NADPH} + \text{H}^+$

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 °C. Für die Langzeitlagerung lagern Sie es bei -20 °C~-80 °C.