

L-Sorbose 1-Dehydrogenase

Cat. No. EXWM-0461

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Das Produkt, L-sorbose, ist ein Zwischenprodukt bei der bakteriellen Bildung von 2-Keto-L-gulonensäure. Die Aktivität dieses membrangebundenen Enzyms wird durch Fe(III) oder Co^{2+} stimuliert, ist jedoch durch Cu^{2+} gehemmt. Das Enzym ist hochspezifisch für L-Sorbose, da andere Zucker wie Glukose, Mannit und Sorbit keine Substrate sind. Phenazinmethosulfat und DCIP können als künstliche Akzeptoren fungieren.

Synonyme

SDH

Produktinformation

Form

Flüssigkeit oder lyophilisiertes Pulver

EC-Nummer

EC 1.1.99.32

Reaktion

L-Sorbose + Akzeptor = 1-Dehydro-L-Sorbose + reduzierter Akzeptor

Hinweise

Dieser Artikel erfordert eine maßgeschneiderte Produktion, und die Lieferzeit beträgt zwischen 5-9 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.