Creative Enzymes®

L-Sorbose 1-Dehydrogenase

Cat. No. EXWM-0461

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Das Produkt, L-sorboson, ist ein Zwischenprodukt bei der bakteriellen Bildung von 2-Keto-L-gulonensäure. Die Aktivität dieses membrangebundenen Enzyms wird durch Fe(III) oder Co2+ stimuliert, ist jedoch durch Cu2+ 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 ℃. Für die Langzeitlagerung lagern Sie es bei -20 ℃~-80 ℃.