Creative Enzymes®

Rekombinante Mycolicibacterium smegmatis Lactat 2-Monooxygenase

Cat. No. EXWM-0617

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	In der Enzymologie ist eine Laktat 2-Monooxygenase (EC 1.13.12.4) ein Enzym, das die chemische Reaktion katalysiert (S)-Laktat + O2 ⇌ Acetat + CO2 + H2O Somit sind die beiden Substrate dieses Enzyms (S)-Laktat und O2, während seine 3 Produkte Acetat, CO2 und H2O sind. Dieses Enzym gehört zur Familie der Oxidoreduktasen, insbesondere zu denen, die auf einzelne Donoren wirken, mit O2 als Oxidationsmittel und der Einbindung von zwei Atomen Sauerstoff in das Substrat (Sauerstoffasen). Der eingebaute Sauerstoff muss nicht von O stammen, mit der Einbindung eines Sauerstoffatoms (interne Monooxygenasen oder interne Mischfunktion-Oxidasen).

Produktinformation

Art	Mycolicibacterium smegmatis
Herkunft	E.coli
Form	Lyophilisiertes Pulver
EC-Nummer	EC 1.13.12.4
CAS-Nummer	9028-72-2
Reinheit	Größer als 85%, wie durch SDS-PAGE bestimmt.
Aktivität	Nicht erkannt
Puffer	Tris/PBS-basierter Puffer, 6% Trehalose, pH 8.0
Reaktion	(S)-Lactat + O2 = Acetat + CO2 + H2O
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	Bei Erhalt bei -20°C/-80°C lagern, Aliquotierung ist für die mehrfache Verwendung erforderlich. Wiederholte Gefrier- Auftauzyklen vermeiden.