

Trimethylamin-Monooxygenase

Cat. No. EXWM-0748

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Ein Flavoprotein. Das bakterielle Enzym ermöglicht es Bakterien, Trimethylamin als einzige Kohlenstoff- und Energiequelle zu nutzen. Das Säugetierenzym ist an der Entgiftung von Trimethylamin beteiligt. Mutationen im menschlichen Enzym verursachen die erbliche Krankheit, die als Trimethylaminurie (Fischgeruchsyndrom) bekannt ist.

Synonyme

flavin-haltige Monooxygenase 3; FMO3; tmm (Genname)

Produktinformation

Form

Flüssigkeit oder lyophilisiertes Pulver

EC-Nummer

EC 1.14.13.148

Reaktion

$\text{N,N,N-Trimethylamin} + \text{NADPH} + \text{H}^+ + \text{O}_2 = \text{N,N,N-Trimethylamin N-Oxid} + \text{NADP}^+ + \text{H}_2\text{O}$

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.