Creative Enzymes®

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	N,N,N-Trimethylamin + NADPH + H+ + O2 = N,N,N-Trimethylamin N-Oxid + NADP+ + 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	Lagern Sie es kurzfristig bei +4 ℃. Für die Langzeitlagerung lagern Sie es bei -20 ℃~-80 ℃.