Creative Enzymes®

acyl-Lipid Δ12-Acetylenase

Cat. No. EXWM-1003

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Das Enzym, das aus der Pflanze Crepis alpina charakterisiert wurde, wandelt die Doppelbindung an Position 12 von Linoleat in eine Dreifachbindung um. Das Produkt ist die Hauptfettsäure, die in Triacylglycerolen im Samenöl von Crepis alpina vorkommt.

Produktinformation

Form	Flüssigkeit oder lyophilisiertes Pulver
EC-Nummer	EC 1.14.19.39
Reaktion	linoleoyl-[glycerolipid] + 2 ferrocytochrom b5 + O2 + 2 H+ = crepenynyl-[glycerolipid] + 2 ferricytochrom b5 + 2 H2O
Hinweise	Dieser Artikel erfordert eine maßgeschneiderte Produktion, und die Lieferzeit beträgt zwischen 5 und 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 ℃.