Creative Enzymes®

Alkohol-bildende Fettsäure-acyl-CoA-Reduktase

Cat. No. EXWM-1187

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Das Enzym wurde aus der Pflanze Simmondsia chinensis (Jojoba) charakterisiert. Der Alkohol entsteht durch eine Vier-Elektronen-Reduktion von Fettsäure-CoA. Obwohl die Reaktion über ein Aldehyd-Intermediat verläuft, wird kein freies Aldehyd freigesetzt. Das rekombinante Enzym zeigte, dass es gesättigte und einfach ungesättigte Fettsäure-CoAs mit 16 bis 22 Kohlenstoffen akzeptiert.
Synonyme	FAR (Genname); langkettige Acyl-CoA:NADPH-Reduktase

Produktinformation

Form	Flüssigkeit oder lyophilisiertes Pulver
EC-Nummer	EC 1.2.1.84
Reaktion	eine langkettige Acyl-CoA + 2 NADPH + 2 H+ = ein langkettiger Alkohol + 2 NADP+ + Coenzym A
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 ℃.