Creative Enzymes®

2-Methylenfuran-3-on-Reduktase

Cat. No. EXWM-1277

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Im Reifungsprozess von Erdbeeren (Fragaria x ananassa) wird die Reaktion in die entgegengesetzte Richtung katalysiert, als gezeigt. 4-Hydroxy-2,5-dimethylfuran-3(2H)-on ist eine der Hauptaromaverbindungen in den Früchten. Das Enzym wurde auch in Tomatenfrüchten (Solanum lycopersicum) nachgewiesen. NADPH ist der bevorzugte Cofaktor.
Synonyme	FaEO; SIEO; Enon-Oxidoreduktase

Produktinformation

Form	Flüssigkeit oder lyophilisiertes Pulver
EC-Nummer	EC 1.3.1.105
Reaktion	4-Hydroxy-2,5-dimethylfuran-3(2H)-on + NAD(P)+ = 4-Hydroxy-5-methyl-2-methylenefuran-3(2H)-on + NAD(P)H + H+
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 ℃.