Creative Enzymes®

Methanol O-Anthraniloyltransferase

Cat. No. EXWM-2180

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Das Enzym aus Concord-Trauben (Vitis labrusca) ist ausschließlich verantwortlich für die Produktion von O-Methylanthranilat, einer wichtigen Aroma- und Geschmacksverbindung in der Traube. Das Enzym hat eine breite Substratspezifität und kann eine Reihe von Alkoholen mit erheblicher Aktivität nutzen, wobei Butanol, Benzylalkohol, Iso-Pentanol, Octanol und 2-Propanol am besten sind. Es kann Benzoyl-CoA und Acetyl-CoA als Acylspender mit geringerer Effizienz verwenden. Neben O-Methylanthranilat könnte das Enzym auch für die Produktion von Ethylbutanoat, Methyl-3-Hydroxybutanoat und Ethyl-3-Hydroxybutanoat verantwortlich sein, die in großen Mengen in den Trauben vorhanden sind. Katalysiert auch EC 2.3.1.196, Benzylalkohol-O-benzoyltransferase.
Synonyme	AMAT; Anthraniloyl-Coenzym A (CoA):Methanol-Acyltransferase

Produktinformation

Form	Flüssigkeit oder lyophilisiertes Pulver
EC-Nummer	EC 2.3.1.232
Reaktion	anthraniloyl-CoA + Methanol = CoA + O-Methylanthranilat
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 ℃.