Creative Enzymes®

Fructose-Bisphosphat-Aldolase

Cat. No. EXWM-4853

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Wirkt auch auf (3S,4R)-Ketose 1-Phosphate. Die Enzyme der Hefe und Bakterien sind Zinkproteine. Die Enzyme erhöhen die Elektronenanziehung durch die Carbonylgruppe, wobei einige (Klasse I) mit ihr ein protoniertes Imin bilden, während andere (Klasse II), hauptsächlich mikrobiellen Ursprungs, sie mit einem Metallion, z.B. Zink, polarisiert.
Synonyme	aldolase; Fructose-1,6-bisphosphat Triosephosphat-Lyase; Fructose-Diphosphat-Aldolase; Diphosphofructose-Aldolase; Fructose 1,6-Diphosphat-Aldolase; Ketose 1-Phosphat-Aldolase; Phosphofructoaldolase; Zymohexase; Fructoaldolase; Fructose 1-Phosphat-Aldolase; Fructose 1-Monophosphat-Aldolase; 1,6-Diphosphofructose-Aldolase; SMALDO; D-Fructose-1,6-bisphosphat D-Glycerinaldehyd-3-phosphat-Lyase

Produktinformation

Form	Flüssigkeit oder lyophilisiertes Pulver
EC-Nummer	EC 4.1.2.13
CAS-Nummer	9024-52-6
Reaktion	D-Fructose 1,6-bisphosphat = Glyceronphosphat + D-Glycerinaldehyd 3-phosphat
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 ℃.