

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 °C. Für die Langzeitlagerung lagern Sie es bei -20 °C~-80 °C.