

## aldos-2-ulose Dehydratase

Cat. No. EXWM-4950

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

#### Beschreibung

Dieses Enzym katalysiert zwei der Schritte im Anhydrofructose-Weg, der zur Abbau von Glykogen und Stärke über 1,5-Anhydro-D-Fructose führt. Aldose-2-Ulosen wie 2-Dehydroglucose können ebenfalls als Substrate wirken, jedoch langsamer. Dies ist ein bifunktionales Enzym, das sowohl als Lyase als auch als Isomerase wirkt. Es unterscheidet sich von EC 4.2.1.111, das nur die Reaktion (1a) durchführen kann, durch sein Produkt gehemmt wird und Metallionen für die Aktivität benötigt.

#### Synonyme

pyranosone Dehydratase; AUDH; 1,5-Anhydro-D-Fructose Dehydratase (microthecin-bildend)

### Produktinformation

#### Form

Flüssigkeit oder lyophilisiertes Pulver

#### EC-Nummer

EC 4.2.1.110

#### CAS-Nummer

101920-80-3

#### Reaktion

1,5-Anhydro-D-Fructose = 2-Hydroxy-2-(hydroxymethyl)-2H-pyran-3(6H)-on + H<sub>2</sub>O (gesamt Reaktion); (1a) 1,5-Anhydro-D-Fructose = 1,5-Anhydro-4-deoxy-D-glycero-hex-3-en-2-ulose + H<sub>2</sub>O; (1b) 1,5-Anhydro-4-deoxy-D-glycero-hex-3-en-2-ulose = 2-Hydroxy-2-(hydroxymethyl)-2H-pyran-3(6H)-on

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