Creative Enzymes®

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 + H2O (gesamt Reaktion); (1a) 1,5-Anhydro-D-Fructose = 1,5-Anhydro-4-deoxy-D-glycero-hex-3-en-2-ulose + H2O; (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 ℃. Für die Langzeitlagerung lagern Sie es bei -20 ℃~-80 ℃.