Creative Enzymes®

L-Fucose-Isomerase

Cat. No. EXWM-5464

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Erfordert ein zweiwertiges Metallion (das Enzym aus dem Bakterium Escherichia coli bevorzugt Mn2+). Das Enzym bindet die geschlossene Form des Zuckers und katalysiert die Ringöffnung, um eine Form der offenen Kettenkonformation zu erzeugen, die die Isomerisierungsreaktion erleichtert, die über einen Ene-Diol-Mechanismus verläuft. Das Enzym aus Escherichia coli kann auch D-Arabinose in D-Ribulose umwandeln. Das Enzym aus dem thermophilen Bakterium Caldicellulosiruptor saccharolyticus wandelt ebenfalls D-Altrose in D-Psicose und L-Galaktose in L-Tagatose um.

Produktinformation

Form	Flüssigkeit oder lyophilisiertes Pulver
EC-Nummer	EC 5.3.1.25
CAS-Nummer	60063-83-4
Reaktion	L-Fucopyranose = L-Fuculose
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 ℃.