Creative Enzymes®

D-Arabinose-Isomerase

Cat. No. EXWM-5469

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 katalysiert die Aldose-Ketose-Isomerisierung mehrerer Zucker. Die meisten Enzyme katalysieren auch die Reaktion von EC 5.3.1.25, L-Fucose-Isomerase. Das Enzym aus dem Bakterium Falsibacillus pallidus wandelt auch D-Altrose in D-Psikose um. vgl. EC 5.3.1.4, L-Arabinose-Isomerase.
Synonyme	D-Arabinose (L-Fucose) Isomerase; L-Fucose Isomerase; D-Arabinose Ketol-Isomerase; Arabinose Isomerase (irreführend)

Produktinformation

Form	Flüssigkeit oder lyophilisiertes Pulver
EC-Nummer	EC 5.3.1.3
CAS-Nummer	9023-81-8
Reaktion	D-Arabinose = D-Ribulose
Hinweise	Dieser Artikel erfordert eine Sonderanfertigung 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 ℃.