

## Glukose-Isomerase von *Streptomyces murinus*

Cat. No. NATE-0900

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

#### Beschreibung

In der Enzymologie ist eine Xylose-Isomerase (EC 5.3.1.5) ein Enzym, das die Umwandlung von D-Xylose und D-Xylulose katalysiert. Dieses Enzym gehört zur Familie der Isomerasen, insbesondere zu den intramolekularen Oxidoreduktasen, die Aldosen und Ketosen umwandeln. Die Isomerase wurde mittlerweile in fast hundert Bakterienarten beobachtet. Xylose-Isomerasen werden auch häufig als Glucose-Isomerasen bezeichnet, aufgrund ihrer umfangreichen Verwendung in der Industrie zur Herstellung von hochfructosehaltigem Maissirup aus Glucose.

#### Anwendungen

Immobilisierte Glukoseisomerase, die aus *Streptomyces murinus* gewonnen wurde, wurde für die Isomerisierung von Xylose verwendet. Glukoseisomerase wird in der Lebensmittelindustrie zur Herstellung von hochfructosehaltigem Maissirup eingesetzt.

#### Synonyme

D-Xylose-Isomerase; D-Xylose-Ketoisomerase; D-Xylose-Ketol-Isomerase; Xylose-Isomerase; EC 5.3.1.5; Glucose-Isomerase

### Produktinformation

#### Herkunft

*Streptomyces murinus*

#### EC-Nummer

EC 5.3.1.5

#### CAS-Nummer

9023-82-9

#### Aktivität

Typ 1: 800 U/g; Typ 2: 5.000 U/g

#### Einheitsdefinition

Eine Einheit wandelt Glukose unter standardanalytischen Bedingungen mit einer Anfangsrate von 1 µmol pro Minute in Fruktose um.

### Lager- und Versandinformation

#### Lagerung

Bei 2-8°C lagern