Creative Enzymes®

Native Lactobacillus leichmanii D-Lactat-Dehydrogenase

Cat. No. NATE-0195

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	D-Lactatdehydrogenase katalysiert die Umwandlung von D-Lactat in D-Pyruvat, während NAD+ zu NADH und H+ reduziert wird.
Anwendungen	In der Lebensmittelindustrie ist die primäre Katalyse mit der Umwandlung von NADH und H+ zu NAD+ gekoppelt, wobei Diaphorase mit der Umwandlung des nicht fluoreszierenden Resazurins in die hoch fluoreszierende Substanz Resorufin gekoppelt ist, um den Gehalt an D-Laktat in Lebensmittelprodukten zu messen.
Synonyme	EC 1.1.1.28, D-Lactatdehydrogenase; 9028-36-8; Laktatdehydrogenase; D-spezifische Laktatdehydrogenase; D-(–)-Laktatdehydrogenase (NAD); D-Lactatdehydrogenase; D-Laktatdehydrogenase; (R)-Laktat:NAD+ Oxidoreduktase; D−LDH

Produktinformation

Herkunft	Lactobacillus leichmanii
Form	Suspension in 3,2 M (NH4)2SO4, 0,1 M Kaliumphosphat, pH 7,0
EC-Nummer	EC 1.1.1.28
CAS-Nummer	9028-36-8
Aktivität	> 30 Einheiten/mg Protein; ~1000 U/mL; 250-500 Einheiten/mg Protein (Biuret); 150-300 Einheiten/mg Protein; 1.000-3.000 Einheiten/mg Protein (Biuret)
Einheitsdefinition	1 U entspricht der Menge an Enzym, die 1 µmol Pyruvat pro Minute bei pH 7,0 und 25 °C zu D-Laktat reduziert.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	2-8°C