

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