Creative Enzymes®

Native Bacillus cereus L-Leucin-Dehydrogenase

Cat. No. NATE-0391

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	In der Enzymologie ist eine Leucin-Dehydrogenase (EC 1.4.1.9) ein Enzym, das die chemische Reaktion katalysiert: L-Leucin + H2O + NAD+ ↔ 4-Methyl-2-oxopentanoat + NH3 + NADH + H+. Die 3 Substrate dieses Enzyms sind L-Leucin, H2O und NAD+, während seine 4 Produkte 4-Methyl-2-oxopentanoat, NH3, NADH und H+ sind. Dieses Enzym gehört zur Familie der Oxidoreduktasen, insbesondere zu denen, die auf die CH-NH2-Gruppe von Donoren mit NAD+ oder NADP+ als Akzeptor wirken. Dieses Enzym ist an der Abbau von Valin, Leucin und Isoleucin sowie an der Biosynthese von Valin, Leucin und Isoleucin beteiligt.
Synonyme	Leucin-Dehydrogenase; L-Leucin-Dehydrogenase; L-Leucin:NAD+ Oxidoreduktase (deaminierend); LeuDH; EC 1.4.1.9; 9082-71-7

Produktinformation

Herkunft	Bacillus cereus
Form	lyophilisiertes Pulver
EC-Nummer	EC 1.4.1.9
CAS-Nummer	9082-71-7
Aktivität	60-120 Einheiten/mg Protein (Lowry)
Einheitsdefinition	Eine Einheit wandelt 1,0 µmol L-Leucin zu α-Ketoisokaproat pro Minute bei pH 10,5 bei 37 °C um.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	−20°C