

## 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 + H<sub>2</sub>O + NAD<sup>+</sup> ↔ 4-Methyl-2-oxopentanoat + NH<sub>3</sub> + NADH + H<sup>+</sup>. Die 3 Substrate dieses Enzyms sind L-Leucin, H<sub>2</sub>O und NAD<sup>+</sup>, während seine 4 Produkte 4-Methyl-2-oxopentanoat, NH<sub>3</sub>, NADH und H<sup>+</sup> sind. Dieses Enzym gehört zur Familie der Oxidoreduktasen, insbesondere zu denen, die auf die CH-NH<sub>2</sub>-Gruppe von Donoren mit NAD<sup>+</sup> oder NADP<sup>+</sup> 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<sup>+</sup> Oxidoreduktase (deaminierend); LeuD<sub>H</sub>; 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