Creative Enzymes®

Glutamatdehydrogenase von thermophilen Bakterien, rekombinant

Cat. No. NATE-1701

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	GDH ist ein Oxidoreduktase-Enzym, das den Kohlenstoff- und Stickstoffstoffwechsel miteinander verbindet. Es katalysiert die Reduktion von α-Ketoglutarat und Ammoniak zu L-Glutamat und umgekehrt. Dieses Enzym ist ein robustes und ideales Kandidat für Forschungszwecke sowie industrielle Anwendungen in der Diagnostik und Lebensmittelindustrie.
Synonyme	Glutamatdehydrogenase; Glutaminsäuredehydrogenase; Glutamatdehydrogenase (NAD+); Glutamatoxidoreduktase; Glutaminsäuredehydrogenase; L-Glutamatdehydrogenase; NAD+-abhängige Glutamatdehydrogenase; NAD+-abhängige Glutaminsäuredehydrogenase; NAD+-Glutamatdehydrogenase; NAD+-verknüpfte Glutamatdehydrogenase; NAD+-verknüpfte Glutaminsäuredehydrogenase; NAD+-spezifische Glutaminsäuredehydrogenase; NAD+-spezifische Glutamatdehydrogenase; NAD+:Glutamatoxidoreduktase; NADH-verknüpfte Glutamatdehydrogenase; GLDH; EC 1.4.1.2

Produktinformation

Art	Thermophiles Bakterium
Herkunft	E. coli
Form	Lyophilisiertes Pulver
EC-Nummer	EC 1.4.1.2
CAS-Nummer	9001-46-1
Molekulargewicht	270 kDa; Homohexameric (45 kDa per subunit)
Aktivität	> 90 U/mg Protein
Konzentration	Protein Konzentration: > 13% (w/w)
pH-Stabilität	7-8,5
Optimales pH	8
Thermische Stabilität	20-70°C, erhält über 85% seiner Aktivität für 8 Stunden bei 50°C.
Optimale Temperatur	50°C
Einheitsdefinition	Eine Einheit wird definiert als die Umwandlung von 1 µmol α-Ketoglutarat in Glutamat in 1 Minute bei 50 °C und pH 8,0.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	bei -20 °C