

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 μ mol α -Ketoglutarat in Glutamat in 1 Minute bei 50 °C und pH 8,0.

Lager- und Versandinformation

Lagerung

bei -20 °C