Creative Enzymes®

L-Lactatdehydrogenase aus Bacillus stearothermophilus, rekombinant

Cat. No. NATE-0382

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Eine Laktatdehydrogenase (LDH oder LD) ist ein Enzym, das in nahezu allen lebenden Zellen (Tiere, Pflanzen und Prokaryoten) vorkommt. LDH katalysiert die Umwandlung von Pyruvat zu Laktat und zurück, während es NADH zu NAD+ und zurück umwandelt. Eine Dehydrogenase ist ein Enzym, das ein Hydrid von einem Molekül auf ein anderes überträgt.
Synonyme	EC 1.1.1.27; 9001-60-9; Laktatdehydrogenase; LDH; LD; (S)-Laktat:NAD+ Oxidoreduktase, L-LDH; LAD; L-Milchsäuredehydrogenase; Milchsäuredehydrogenase; L (+)-nLDH; L-(+)-Laktatdehydrogenase; L-Milchsäuredehydrogenase; Laktatdehydrogenase NAD-abhängig; Milchsäuredehydrogenase; NAD-Laktatdehydrogenase

Produktinformation

Art	Bacillus stearothermophilus
Herkunft	E. coli
Form	lyophilisiertes Pulver
EC-Nummer	EC 1.1.1.27
CAS-Nummer	9001-60-9
Aktivität	> 200 Einheiten/mg Protein (Lowry)
Stabilisatoren	Lyophilisiertes Pulver, das Triethanolamin, Pufferstoffe, EDTA und Stabilisator enthält
Puffer	Lyophilisiertes Pulver, das Triethanolamin, Pufferstoffe, EDTA und Stabilisator enthält
Einheitsdefinition	Eine Einheit reduziert 1,0 µmol Pyruvat zu L-Laktat pro Minute bei pH 6,0 bei 30 °C.

Lager- und Versandinformation

Stabilität	2-8°C