Creative Enzymes®

Galaktosedehydrogenase aus rekombinantem E. coli

Cat. No. NATE-1931

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	In der Enzymologie ist eine Galactose-1-Dehydrogenase (EC 1.1.1.48) ein Enzym, das die chemische Reaktion katalysiert: D-Galactose + NAD+ ⇌ D-Galactono-1,4-lacton + NADH + H+. Somit sind die beiden Substrate dieses Enzyms D-Galactose und NAD+, während seine 3 Produkte D-Galactono-1,4-lacton, NADH und H+ sind. Dieses Enzym gehört zur Familie der Oxidoreduktasen, insbesondere zu denen, die auf die CH-OH-Gruppe des Donors mit NAD+ oder NADP+ als Akzeptor wirken. Dieses Enzym ist am Galactosemetabolismus beteiligt.
Synonyme	D-Galactose:NAD+ 1-Oxidoreduktase; D-Galactose-Dehydrogenase; Beta-Galactose-Dehydrogenase; NAD+-abhängige D-Galactose-Dehydrogenase; Galactose 1-Dehydrogenase; EC 1.1.1.48; Galactose-Dehydrogenase

Produktinformation

Herkunft	E. coli
Form	Ammoniumsulfat-Suspension
EC-Nummer	EC 1.1.1.48
CAS-Nummer	9028-54-0
Molekulargewicht	ca. 33,800
Aktivität	mehr als 80 U/mg Protein
pH-Stabilität	5.0 - 10.0
Optimales pH	10.5
Thermische Stabilität	Keine signifikante Abnahme der Aktivität bis 50 °C mit Ammoniumsulfat und 40 °C ohne Ammoniumsulfat.
Einheitsdefinition	Eine Einheit der Aktivität wird definiert als die Menge an GalDH, die 1 µmol NADH pro Minute bei 30 °C bildet.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Bei 4 bis 10 °C lagern (Nicht einfrieren)
Stabilität	Stabil bei 4 °C für mindestens ein Jahr