Creative Enzymes®

# Native Porcine Malatdehydrogenase, IFCC-Qualität

*Cat. No. DIA-278*

*Lot. No.* (See product label)

## Einleitung

| | |
|---|---|
| **Beschreibung** | Dehydrogenase, die die Umwandlung von Malat zu Oxalacetat katalysiert. Verlassen Sie sich auf die bewährte diagnostische Qualität dieses Produkts. Getestet gemäß den Empfehlungen der Internationalen Föderation für Klinische Chemie (IFCC). |
| **Anwendungen** | Verwenden Sie Malatdehydrogenase in diagnostischen Tests zur Bestimmung von Aspartat-Aminotransferase oder in Anwendungen zur Prüfung von Zitronen- und Essigsäure. |
| **Synonyme** | Malatdehydrogenase, IFCC-Qualität; Apfelsäuredehydrogenase; L-Malatdehydrogenase; Apfelsäuredehydrogenase; MDH |

## Produktinformation

| | |
|---|---|
| **Art** | Schweine- |
| **Herkunft** | Schweineherz |
| **Aussehen** | Weißes Lyophilisat |
| **Molekulargewicht** | 70 kDa |
| **Aktivität** | >70 U/mg Lyophilisat |
| **Kontaminanten** | Aspartat-Aminotransferase (AST/GOT): <0.001 Alanin-Aminotransferase (ALT/GPT): <0.001 Glutamatdehydrogenase: <0.005 |
| **Isoelektrischer Punkt** | 6.1-6.4 |
| **pH-Stabilität** | 7.0-9.0 |
| **Optimales pH** | 7.5 |
| **Thermische Stabilität** | Bis zu +40°C |
| **Michaelis-Konstante** | L-Malat: 4,0 x 10-4 mol/l L-Tartrat: 9,0 x 10-3 mol/l meso-Tartrat: 1,2 x 10-3 mol/l Oxalacetat: 3,3 x 10-5 mol/l |
| **Spezifität** | L-Konfiguration von Malat und Tartrat. NAD kann durch seine Analoga ersetzt werden, jedoch nicht durch NADP. |
| **Aktivatoren** | Phosphat, Arsenat, Zn2+ |
| **Hemmer** | Jodierte Verbindungen wie Jodcyanid, Thyroxin und molekulares Jod, Phenole, 1,10-Phenanthrolin, 8-Hydroxychinolin, Sulfid, Nikotinsäureamid, Adenin, AMP, ATP; Oxalacetat (Überschuss). |

## Lager- und Versandinformation

| | |
|---|---|
| **Stabilität** | Bei +2 bis +8°C innerhalb des Spezifikationsbereichs für 12 Monate lagern. Trocken lagern. |