Creative Enzymes®

Chemisch modifizierte Porcine L-Lactatdehydrogenase

Cat. No. DIA-279

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Dehydrogenase, die die Umwandlung von L(+)-Lactat zu Pyruvat katalysiert. Nutzen Sie die verbesserte Flüssigkeitsstabilität dieses Enzyms. Verlassen Sie sich auf die bewährte diagnostische Qualität dieses Produkts.
Anwendungen	Verwenden Sie L-Lactatdehydrogenase (L-LDH), chemisch modifiziert, in einer Vielzahl von diagnostischen Tests zur Entfernung von Pyruvat in Bestimmungen, die mit NADH arbeiten (d.h. Triglyceride, Lipase, Aldolase, Aminotransferasen, Glutamatdehydrogenase).
Synonyme	Milchsäuredehydrogenase; L-Milchsäuredehydrogenase; L-Milchsäuredehydrogenase; Laktatdehydrogenase; L-Laktatdehydrogenase; L-LDH; LAD; LD; Laktat

Produktinformation

Art	Schweine-
Herkunft	Schweineherz
Aussehen	Weißes Lyophilisat
Aktivität	>25 U/mg Lyophilisat; >150 U/mg Protein
Kontaminanten	Aspartat-Aminotransferase (AST/GOT): <0.005 Unspezifität der Laktatdehydrogenase: <0.05 Alanin-Aminotransferase (ALT/GPT): <0.01 Unspezifität der Laktatdehydrogenase: <0.05 ''NADH-Oxidase'': <0.001

Lager- und Versandinformation

Stabilität	Bei +2 bis +8°C innerhalb des Spezifikationsbereichs für 12 Monate.