Creative Enzymes®

Native Porcine Herz Laktatdehydrogenase

Cat. No. DIA-206

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Eine Laktatdehydrogenase (LDH oder LD) ist ein Enzym, das in nahezu allen lebenden Zellen (Tieren, 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.
Anwendungen	Dieses Enzym ist nützlich für die enzymatische Bestimmung zahlreicher Metaboliten, z.B. ATP, ADP, Glukose, Kreatinin, Pyruvat, Laktat und Glycerin, sowie für die Enzymaktivitäten, z.B. GPT, PK und CPK, wenn es mit den entsprechenden Enzymen gekoppelt ist.
Synonyme	Lactatdehydrogenase; EC 1.1.1.27; LDH; LD

Produktinformation

Art	Schweine-
Herkunft	Schweineherz
Aussehen	Kristalline Suspension in 1,6M Ammoniumsulfatlösung
EC-Nummer	EC 1.1.1.27
CAS-Nummer	9001-60-9
Molekulargewicht	115 kDa±6,500
Aktivität	GradⅡ 2.000U/ml oder mehr
Kontaminanten	Malatdehydrogenase < $5{,}0\times10^{-2}$% Pyruvatkinase < $3{,}0\times10^{-2}$% GPT < $3{,}0\times10^{-2}$%
pH-Stabilität	pH 6,0-8,0 (23°C, 22 Std.)
Optimales pH	6.0-7.4
Thermische Stabilität	unter 50°C (pH 7.4, 10min)
Optimale Temperatur	über 60°C
Michaelis-Konstante	$2{,}5\times10^{-2}$M (Lactat), $1{,}0\times10^{-4}$M (Pyruvat)
Hemmer	Ich $^{-}$, Ag^{+}, Hg^{++}, p-Chloromercuribenzoat, LDH-Inhibitoren (gebildet aus NADH)
Stabilisatoren	NADH, 2-Mercaptoethanol

Lager- und Versandinformation

Stabilität	Stabil bei 5°C für mindestens ein Jahr