

# Native Mikroorganismus D-Lactatdehydrogenase

Cat. No. DIA-207

Lot. No. (See product label)

## Einleitung

### Beschreibung

Native Mikroorganismus D-Lactat-Dehydrogenase für die Forschung zum Laktatstoffwechsel und enzymatischen Mechanismen. Perfekt für Studien in Mikrobiologie und Biochemie. Creative Enzymes garantiert hochwertige Lösungen.

### 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

### Herkunft

Mikroorganismus

### Aussehen

Weiβes amorphes Pulver, lyophilisiert

### EC-Nummer

EC 1.1.1.28

### CAS-Nummer

9028-36-8

### Molekulargewicht

approx. 140 kDa (by gel filtration)

### Aktivität

GradII 400U/mg-Feststoff oder mehr

### Kontaminanten

NADH-Oxidase < 1,0×10<sup>-3</sup>% Malatdehydrogenase < 1,0×10<sup>-2</sup>% GOT < 5,0×10<sup>-3</sup>% GPT < 5,0×10<sup>-3</sup>% Myokinase < 1,0×10<sup>-2</sup>% Pyruvakinase < 1,0×10<sup>-3</sup>%

### Isoelektrischer Punkt

4

### pH-Stabilität

pH 5,0-9,0 (25°C, 48 Std.)

### Optimales pH

6.0-7.0

### Thermische Stabilität

unter 45°C (pH 7.0, 15min)

### Optimale Temperatur

35-40°C

### Michaelis-Konstante

1,6×10<sup>-4</sup>M (Pyruvat, pH 7,0)

### Hemmer

Ag<sup>+</sup>, Hg<sup>++</sup>, SH-Reagenzien

## Lager- und Versandinformation

### Stabilität

Bei -20°C lagern