Creative Enzymes®

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	Weißes 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 < $1{,}0\times10^{-3}$% Malatdehydrogenase < $1{,}0\times10^{-2}$% GOT < $5{,}0\times10^{-3}$% GPT < $5{,}0\times10^{-3}$% Myokinase < $1{,}0\times10^{-2}$% Pyruvatkinase < $1{,}0\times10^{-3}$%
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	$1{,}6\times10^{-4}$M (Pyruvat, pH 7,0)
Hemmer	Ag^{+}, Hg^{++}, SH-Reagenzien

Lager- und Versandinformation

Stabilität	Bei -20°C lagern