Creative Enzymes®

Lactatoxidase aus Mikroorganismen, rekombinant

Cat. No. DIA-208

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Anwendungen	Dieses Enzym ist nützlich für die enzymatische Bestimmung von L-Laktat.
Synonyme	Lactatoxidase; EC 1.1.3.2; Lactat-oxidative Decarboxylase; Milchsäure-Oxygenase; Lactat-Oxygenase; Milchsäure-Oxidase

Produktinformation

Herkunft	Mikroorganismus
Aussehen	Gelbliches amorphes Pulver, lyophilisiert
EC-Nummer	EC 1.13.12.4
CAS-Nummer	9028-72-2
Molekulargewicht	approx. 160 kDa (by gel filtration)
Aktivität	GradⅢ 80U/mg-Feststoff oder mehr
Kontaminanten	Pyruvatoxidase < $1,0\times10^{-3}$% Cholesterinoxidase < $1,0\times10^{-3}$% Uricase < $1,0\times10^{-3}$% Glukoseoxidase < $1,0\times10^{-3}$%
Isoelektrischer Punkt	4,3±0,2
pH-Stabilität	4.0-9.8 (25°C, 16Std)
Optimales pH	7.5
Thermische Stabilität	unter 50°C (pH 7,0, 10min)
Optimale Temperatur	35-40°C
Michaelis-Konstante	$1,0\times10^{-3}$M (L-Lactat)
Hemmer	Fe^{+++}, SDS

Lager- und Versandinformation

Stabilität	Stabil bei -20°C für mindestens 6 Monate