

## 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 <  $1,0 \times 10^{-3}\%$  Cholesterinoxidase <  $1,0 \times 10^{-3}\%$  Uricase <  $1,0 \times 10^{-3}\%$  Glukoseoxidase <  $1,0 \times 10^{-3}\%$

#### Isoelektrischer Punkt

$4,3 \pm 0,2$

#### 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

$1,0 \times 10^{-3}\text{M}$  (L-Lactat)

#### Hemmer

$\text{Fe}^{+++}$ , SDS

### Lager- und Versandinformation

#### Stabilität

Stabil bei -20°C für mindestens 6 Monate