

# 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

Fe<sup>+++</sup>, SDS

## Lager- und Versandinformation

### Stabilität

Stabil bei -20°C für mindestens 6 Monate