

ネイティブ微生物 D-乳酸脱水素酵素

Cat. No. DIA-207

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明

乳酸代謝および酵素メカニズムの研究のための天然微生物D-乳酸脱水素酵素。微生物学および生化学の研究に最適です。Creative Enzymesは高品質なソリューションを保証します。

用途

この酵素は、ATP、ADP、グルコース、クレアチニン、ピルビン酸、乳酸、グリセロールなどの多くの代謝物の酵素的測定や、関連する酵素と結合した場合の酵素活性（例：GPT、PK、CPK）の測定に役立ちます。

別名

乳酸脱水素酵素; EC 1.1.1.27; LDH; LD

製品情報

由来

微生物

外□

白色の非晶質粉末、凍結乾燥された

EC番号

EC 1.1.1.28

CAS登□番号

9028-36-8

分子量

approx. 140 kDa (by gel filtration)

活性

グレード II 400U/mg-固体以上

混入物

NADHオキシダーゼ < 1.0×10⁻³% マレート脱水素酵素 < 1.0×10⁻²% GOT < 5.0×10⁻³% GPT < 5.0×10⁻³% ミオキナーゼ < 1.0×10⁻²% ピルビン酸キナーゼ < 1.0×10⁻³%

等電点

4

pH安定性

pH 5.0-9.0 (25°C, 48時間)

最適pH

6.0-7.0

熱安定性

45°C未□ (pH 7.0、15分)

最適温度

35-40°C

ミカエリス定数

1.6×10⁻⁴M (ピルビン酸、pH 7.0)

阻害剤

Ag⁺、Hg⁺⁺、SH試□

保管・発送情報

安定性

-20°Cで保管してください