Creative Enzymes®

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