

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

説明 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

外形 白色の非晶質粉末、凍結乾燥された

EC番号 EC 1.1.1.28

CAS登録番号 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 < $1.0 \times 10^{-3}\%$ マレート脱水素酵素 < $1.0 \times 10^{-2}\%$ GOT < $5.0 \times 10^{-3}\%$
GPT < $5.0 \times 10^{-3}\%$ ミオキナーゼ < $1.0 \times 10^{-2}\%$ ピルビン酸キナーゼ < $1.0 \times 10^{-3}\%$

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未処理 (pH 7.0、15分)

最適温度 35-40°C

ミカエリス定数 $1.6 \times 10^{-4}M$ (ピルビン酸、pH 7.0)

阻害剤 Ag⁺、Hg⁺⁺、SH試薬

保管・発送情報

安定性 -20°Cで保管してください