

# 果胶酶活性检测试剂盒(微量法)

注意: 正式测定前务必取 2-3 个预期差异较大的样本做预测定。

产品货号: BA1132

产品规格: 100管/48样

#### 产品简介:

果胶酶(pectinase)是分解果胶的酶类,包括原果胶酶,果胶酯酶,多聚半乳糖醛酸酶和果胶裂解酶四大类, 广泛存在于高等植物果实和微生物中,是水果加工中最重要的酶。

果胶酶水解果胶生成半乳糖醛酸,半乳糖醛酸与DNS试剂反应生成在540nm有特征吸收峰的棕红色物质,测定540nm处吸光值变化可计算得果胶酶活性。

#### 产品内容:

提取液:液体100mL×1瓶,4℃保存。

试剂一:液体25mL×1瓶,4℃保存。若溶液中有不溶解物质,可以50℃水浴溶解。

试剂二:液体20mL×1瓶,4℃避光保存。

标准品:粉剂×1支,10mg半乳糖醛酸,4℃保存。临用前加入0.943mL蒸馏水,配成50μmol/mL的标准液。

# 需自备的仪器和用品:

可见分光光度计/酶标仪、台式离心机、水浴锅、微量玻璃比色皿/96孔板、可调式移液枪、研钵/匀浆器、冰和蒸馏水。

## 操作步骤:

# 一、粗酶液提取:

组织:按照组织质量(g):提取液体积(mL)为1: $5\sim10$ 的比例(建议称取约0.1g组织,加入1mL提取液)进行冰浴匀浆,然后10000g,4  $\mathbb{C}$  ,离心10min,取上清置于冰上待测。

菌类:按照细胞数量(10⁴个):提取液体积(mL)为500~1000:1的比例(建议500万细胞加入1mL提取液), 冰浴超声波破碎细胞(功率300w,超声3秒,间隔7秒,总时间3min);然后10000g,4℃,离心10min,取上清置于冰上待测。

液体:直接检测。

#### 二、测定步骤:

- 1. 分光光度计/酶标仪预热30min以上,调节波长至540nm,蒸馏水调零。
- 2. 将50μmol/mL标准液用蒸馏水稀释为10、8、6、4、2、1μmol/mL的标准溶液备用。
- 3. 取40μL样本沸水浴10min备用。
- 4. 操作表: (在1.5mL离心管中)

试剂名称(µL)	对照管	测定管	标准管	空白管			
试剂一	200	200	200	200			
50℃水浴温育5min							
标准溶液	-	-	40	-			
样本	-	40	-	-			
蒸馏水	-	-	-	40			





煮沸样本	40	-	-	-	
混匀,50℃水浴反应30min,马上沸水浴5min,冷却后8000g,常温离心10min,取上清。					
上清液	150	150	150	150	
试剂二	150	150	150	150	

沸水浴5min,冰浴冷却终止反应,吸取200μL于微量玻璃比色皿或96孔板中测定540nm处吸光值 A,计算△A=A测定管-A对照管,△A标准=A标准管-A空白管。每个测定管需设一个对照管。

## 三、果胶酶活性计算

1. 标准曲线的绘制:

以各个标准溶液的浓度为x轴,其对应的 $\triangle A$ 标准为y轴,绘制标准曲线,得到标准方程y=kx+b,将 $\triangle A$ 带入方程得到x( $\mu$ mol/mL)

- 2. 果胶酶活性的计算:
- (1) 按蛋白浓度计算

酶活定义:在50℃,pH3.5条件下,每毫克蛋白每小时分解果胶产生1μmol半乳糖醛酸为1个酶活力单位。 果胶酶活性(U/mg prot)=x×V提取÷(V提取×Cpr)÷T=2x÷Cpr。

(2) 按样本质量计算

酶活定义: 在50℃,pH3.5条件下,每克样品每小时分解果胶产生1 $\mu$ mol半乳糖醛酸为1个酶活力单位。果胶酶活(U/g 鲜重)= $x \times V$ 提取÷ $W \div T = 2x \div W$ 。

(3) 按照细胞数量计算

酶活定义:在50℃,pH3.5条件下,每10⁴个细胞每小时分解果胶产生1 $\mu$ mol半乳糖醛酸为1个酶活力单位。果胶酶活(U/10⁴cell)= $x \times V$ 提取÷T÷细胞数量(万个)=2x÷细胞数量(万个)。

(4) 按液体体积计算

酶活定义:在50℃,pH3.5条件下,每mL样本每小时分解果胶产生1 $\mu$ mol半乳糖醛酸为1个酶活力单位。果胶酶活(U/mL)= x×V样÷V样÷T= 2x。

V提取: 提取液体积, 1mL; V样: 加入的样品体积, 0.04mL; Cpr: 样本蛋白浓度, mg/mL; W: 样本质量, g; T: 反应时间: 0.5h。

#### 注意事项:

- 1. A大于1.5时,建议将样品用提取液稀释后再进行测定。
- 2. 植物果实组织建议将样本稀释10倍或20倍后再测定。