

β-淀粉酶活性检测试剂盒 (碘-淀粉比色法) (可见分光光度法)

产品货号: BA1925

产品规格: 50T/24S

产品简介:

淀粉酶负责水解淀粉,主要包括 α -淀粉酶和 β -淀粉酶。 β -淀粉酶(EC 3.2.1.2) 从淀粉的非还原端切开 α -1,4糖苷键,生成葡萄糖、麦芽糖、麦芽三糖、糊精等还原糖。

碘可以与未被淀粉酶水解的淀粉结合,生成在570nm下有特征吸收峰的复合物,其深浅可计算出淀粉酶的活力单位。α-AL耐酸,β-AL不耐热。根据上述特性,钝化其中之一,就可测得另一种活性。

Unhydrolyzed Starch +Iodine → Blue Complex (570nm)

注意:实验之前建议选择2-3个预期差异大的样本做预实验。如果样本吸光值不在测量范围内建议稀释或者增加样本量进行检测。

产品组成:

试剂名称	规格	保存条件	
试剂一	粉剂×1瓶	2-8℃	
试剂二	液体20mL×1瓶	2-8℃	
试剂三	液体40mL×1瓶	2-8℃	
标准品	粉剂×1瓶	2-8℃	

溶液的配制:

- 1. 试剂一:临用前加入20mL试剂三,置于常温水中并加热至煮沸,期间不断搅拌粉剂至溶解,用不完的试剂 2-8℃保存8周;
- 2. 标准品: 10mg淀粉标准品。临用前加10mL试剂三,置沸水浴中振荡溶解,配成1mg/mL淀粉标准液。2-8℃ 保存四周。

需自备的仪器和用品:

可见分光光度计、恒温水浴锅、台式离心机、可调式移液器、1mL玻璃比色皿、研钵/匀浆器、蒸馏水。

操作步骤:

一、样本处理(可适当调整待测样本量,具体比例可以参考文献)

- 1. 组织: 称取约0.1g样本,加1mL蒸馏水匀浆;匀浆后在室温下放置提取15min,每隔5min振荡1次,使其充分提取;6000g,常温离心10min,吸取上清液即为淀粉酶原液。
- 2. 液体:直接检测。(若有浑浊则离心后进行测定)。

二、测定步骤

- 1. 分光光度计预热30min以上,调节双波长至570nm,蒸馏水调零。
- 2. 将淀粉标准液用蒸馏水稀释为0.2、0.1、0.05、0.025、0.0125、0.00625、0.003125、0.0015625mg/mL的标准 溶 液。

	序号	稀释前浓度(mg/mL)	标准液体积(μL)	蒸馏水体积(μL)	稀释后浓度(mg/mL)	
	1 1 2 0.2 3 0.1		200	800	0.2	
			500	500	0.1	
			500	500	0.05	





4	0.05	500	500	0.025
5	0.025	500	500	0.0125
6	0.0125	500	500	0.0065
7	0.00625	500	500	0.003125
8	0.003125	500	500	0.0015625

备注:实验中每个标准管需250μL标准溶液。

3. 按操作表依次加入各试剂:

2子刘 <i>村和(</i> 」)	α-淀粉酶	活力测定	总淀粉酶活力测定		☆白答 €	标准曲线的测定	
试剂名称(μL)	测定管1	对照管2	测定管3	对照管4	空白管5	标准管6	标准空白管7
样本	250	250	-	-	-	-	-
蒸馏水	-	-	-	-	250	-	250
标准溶液	ı	-	-	-	-	250	-
70℃水浴15min左右,冷却							
样本	1	-	250	250	-	-	-
试剂一	250	-	250	-	250	-	-
蒸馏水	-	250	-	250	-	250	250
于40℃恒温水浴中准确保温5min							
试剂二	125	125	125	125	125	125	125
蒸馏水	375	375	375	375	375	375	375

混匀后于1mL玻璃比色皿中测定570nm下的吸光度,从左到右分别记为A1、A2、A3、A4、A5、A6和A7,计算 Δ A α =A5-(A1-A2), Δ A总=A5-(A3-A4), Δ A标准=A6-A7。空白管、标准曲线只需做1-2次。

二、β-淀粉酶活性计算

1. 标准曲线的绘制:

根据标准管的浓度(x,mg/mL)和吸光度 ΔA 标准(y, ΔA 标准),建立标准曲线。将 ΔA α测定带入方程得到 x_1 (mg/mL), ΔA 总代入方程得到 x_2 (mg/mL)。

- 2. α-淀粉酶活性的计算
- (1) 按照样本质量计算

单位定义: 每g组织每分钟消耗1mg淀粉定义为1个酶活力单位。

α-淀粉酶活性(U/g 质量)= $x_1 \times V$ 样÷(W×V样÷V样总)÷T=0.2× x_1 ÷W

(2) 按照蛋白质浓度计算

单位定义:每mg组织蛋白每分钟消耗1mg淀粉定义为1个酶活性单位。

α-淀粉酶活性(U/mg prot)= x₁×V样÷(V样×Cpr)÷T=0.2×x₁÷Cpr

(3) 按液体体积计算:

单位定义:每mL液体每分钟消耗1mg淀粉定义为1个酶活性单位。

 α -淀粉酶活性(U/mL)= $x_1 \times V$ 样÷V样÷ $T=0.2 \times x_1$

V样:加入反应体系中样本体积,0.25mL;V样总:样本总体积,1mL;Cpr:样本蛋白质浓度,mg/mL;W:样本质量,g;T:反应时间,5min。

- 3. 总淀粉酶活性的计算
- (1) 按照样本质量计算

单位定义: 每g组织每分钟消耗1mg淀粉定义为1个酶活力单位。

总淀粉酶活性(U/g 质量)=x2×V样÷(W×V样÷V样总)÷T=0.2×x2÷W

(2) 按照蛋白质浓度计算

单位定义:每mg组织蛋白每分钟消耗1mg淀粉定义为1个酶活性单位。总淀粉酶活性(U/mg prot)= $x_2 \times V$ 样÷(V样×Cpr)÷T= $0.2 \times x_2$ ÷Cpr

(3) 按液体体积计算



Zheng zhou Leye-Bio Biotechnology Co.,Ltd 地址:郑州市高新区红松路36号龙鼎企业中心一期1号楼5楼25号 免费电话: 400-611-0007 13671551480 13643719799 Q Q:807961520 731791866 邮箱: zzlybio@126.com



单位定义:每mL液体每分钟消耗1mg淀粉定义为1个酶活性单位。

总淀粉酶活性(U/mL)= x2×V样÷V样÷T=0.2×x2

V样:加入反应体系中样本体积,0.25mL;V样总:样本总体积,1mL;Cpr:样本蛋白质浓度,mg/mL;W:样本质量,g;T:反应时间,5min。

- 4. β-淀粉酶活性的计算
- (1) 按照样本质量计算

单位定义:每g组织每分钟消耗1mg淀粉定义为1个酶活力单位。 β-淀粉酶活性(U/g 质量)=淀粉酶总活性- α -淀粉酶活性= $0.2 \times x_2 \div W$ - $0.2 \times x_1 \div W$

(2) 按照蛋白质浓度计算

单位定义:每mg组织蛋白每分钟消耗1mg淀粉定义为1个酶活性单位。 β -淀粉酶活性(U/mg prot)=淀粉酶总活性- α -淀粉酶活性= $0.2 \times x_2 \div Cpr$ - $0.2 \times x_1 \div Cpr$

(3) 按液体体积计算

单位定义:每mL液体每分钟消耗1mg淀粉定义为1个酶活性单位。β-淀粉酶活性(U/mL)=淀粉酶总活性- α -淀粉酶活性= $0.2 \times x_2$ - $0.2 \times x_1$

注意事项:

1. 吸光值大于1.5或者ΔA大于0.8时,可以对样本进行适当稀释后测定。