

牛乳中葡萄糖含量试剂盒(GOPOD法) (微板法)

产品货号: BA2738

产品规格: 96样

产品简介:

葡萄糖($C_6H_{12}O_6$, FW: 180.16), 是产生能量分子ATP的主要来源。本试剂盒提供一种定量、快速、简单、灵敏的检测方法, 葡萄糖被特异性氧化以产生与显色剂反应的(粉)红色产物, 该产物在520nm有最大吸收峰, 进而得到葡萄糖含量。

测试盒组成和配制:

试剂名称	规格	保存温度	备注
试剂A1	液体6mL×1瓶	2-8°C	
试剂A2	液体6mL×1瓶	2-8°C	
试剂A3	液体6mL×1瓶	2-8°C	
试剂一	液体2.2mL×1支	2-8°C	
试剂二	液体18mL×1瓶	2-8°C	
标准管	粉体mg×1支	室温干燥 保存	用前准确称取2mg粉体即葡萄糖至一新EP管中, 再加2mL蒸馏水充分溶解即得1mg/mL标准品, 待用。(该标准品粉体开封后也需干燥保存和使用)。

所需的仪器和用品:

酶标仪、96孔板、天平、移液器、研钵、离心机、蒸馏水。

葡萄糖含量检测:

建议正式实验前选取2个样本做预测定, 了解本批样品情况, 熟悉实验流程, 避免实验样本和试剂浪费!

1. 样本制备:

牛乳样品: 此类样本浑浊, 蛋白含量较高, 需按照下述步骤进行除蛋白处理。

2. 除样本中蛋白:

试剂名称	加入量 (μL)
试剂A1	50
蒸馏水	100
样本	250
试剂A2	50
试剂A3	50
混匀, 静置5min后于1200rpm离心5min, 上清液待检。	

【注】1.此时样本相当于稀释2倍, 即稀释倍数D1为2。

3. 上机检测:

① 酶标仪预热30min, 设置温度在25°C, 设定波长到520nm。

② 做实验前可以选取2个样本, 找出适合本次检测样本的稀释倍数D2。

③ 在96孔板中依次加入:

试剂名称 (μL)	测定管	空白管	标准管
-----------	-----	-----	-----



扫一扫 加微信

郑州乐业生物科技有限公司

Zhengzhou 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

		(仅做一次)	(仅做一次)
样本	10		
蒸馏水		10	
标准品			10
试剂一	20	20	20
试剂二	170	170	170
混匀, 37°C避光反应30min, 520nm下读取吸光值A, $\Delta A_{\text{葡萄糖}} = A_{\text{测定}} - A_{\text{空白}}$ 。			

- 【注】**【注】:1. 测定管的A值若超过1.5, 可把样本用蒸馏水进行稀释, 稀释倍数D2代入计算公式。
2. 若 ΔA 小于0.01, 可增加样本加样体积V1(如由10 μL , 增至20或50 μL 或更多, 则试剂二相应减少), 空白管和标准管保持不变。则改变后的V1需代入计算公式重新计算。

结果计算:

1. 按照体积计算:

$$\begin{aligned} \text{葡萄糖含量}(\text{mg/mL}) &= (\text{C标准} \times \text{V1}) \times \Delta A_{\text{葡萄糖}} \div (\text{A标准} - \text{A空白}) \div \text{V1} \times \text{D1} \times \text{D2} \\ &= \Delta A_{\text{葡萄糖}} \div (\text{A标准} - \text{A空白}) \times \text{D1} \times \text{D2} \end{aligned}$$

C标准---葡萄糖标准品的浓度, 1mg/mL; V1---加入样本体积, 0.01mL; D1---稀释倍数, 2; D2---稀释倍数, 未稀释即为1。



扫一扫 加微信

郑州乐业生物科技有限公司

Zhengzhou 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