

果糖(fructose)含量(间苯二酚法)试剂盒说明书

(货号: BP10265W 微板法 96样 有效期: 9个月)

一、指标介绍:

果糖是一种最为常见的己酮糖,是葡萄糖的同分异构体,以游离状态大量存在于水果的浆汁和蜂蜜中。本试剂盒检测果糖,是通过果糖与间苯二酚反应,生成有色物质,在 480nm 下有特征吸收峰,进而求得待检测样本果糖含量。

二、试剂盒组分与配制:

试剂组分	试剂规格	存放温度	注意事项
试剂一	 液体 1 瓶	4℃保存	1. 临用前加入 40mL 浓盐酸;
ניולאגו	/汉平 1 邢	サン体行	2. 保存周期与试剂盒有效期相同。
试剂二	液体 1 瓶	4℃避光保存	
	粉体1支	室温干燥保存	1. 准确称取 2mg 标准品(果糖)至
			一新 EP 管中;
 标准品			2. 加入 2mL 蒸馏水充分溶解即得
1小/庄口			1mg/mL 标准品备用。(该标准品粉
			体开封后也需干燥保存和使用);
			3. 保存周期与试剂盒有效期相同。

三、实验器材:

研钵(匀浆机)、冰盒(制冰机)、台式离心机、可调式移液枪、水浴锅(烘箱、培养箱、金属浴)、96 孔板、离心管、酶标仪、**乙醇**、蒸馏水(去离子水、超纯水均可)。

四、指标测定:

建议先选取 1-3 个差异大的样本(例如不同类型或分组)进行预实验,熟悉操作流程,根据预实验结果确定或调整样本浓度,以防造成样本或试剂不必要的浪费!

建议:可取两个样本做适当梯度的稀释(如 2-5 倍),确定适合本次实验的稀释倍数 D。

1、样本提取

① 组织样本:

称取 0.1g 样本 (若是干样,如烘干烟叶等可取 0.05g;若是水分充足的样本可取 0.2g),先加入 0.8mL 的 80%乙醇(自备:取 80mL 乙醇溶于 20mL 蒸馏水中),冰浴匀浆,倒入有盖离心管中,再用 80% 乙醇冲洗研钵并转移至同一 EP 管中,使 EP 管中粗提液终体积定容为 1.5mL (若用自动研磨机可直接加入 1.5mL 的 80%乙醇研磨);置 50%C水浴 20min(封口膜缠紧,防止液体散失,且间隔 2min 振荡混匀一次),冷却后(若有损失,可加 80%乙醇补齐至 1.5mL), 12000rpm,室温离心 10min,取上清液备用。

② 液体样本:

澄清的液体样本直接检测,若浑浊则需 12000rpm,室温离心 10min,取上清液备用。

2、检测步骤

- ① 酶标仪预热 30min 以上, 调节波长至 480nm。
- ② 在 EP 管中依次加入下列试剂:

	试剂 (μL)	测定管	标准管 (仅做一次)	空白管 (仅做一次)			
	样本	30					
标准品			30				

网址: www.bpelisa.com



蒸馏水			30
试剂一	210	210	210
试剂二	60	60	60

混匀,95°C水浴反应 30min(可用封口膜缠紧,以防止水分散失), 冷却后取 200μL 至 96 孔板中,在 480nm 分别读取吸光值 A, $\Delta A=A$ 测定-A 空白。

【注】:如果 ΔA 大于 1,需要将样本用蒸馏水稀释,计算公式中乘以相应稀释倍数 D。

五、结果计算:

1、按照重量计算:

果糖含量(mg/g 重量)= $(C 标准×V1)×\Delta A÷(A 标准-A 空白)÷(W×V1÷V)×D$ = $1.5×\Delta A÷(A 标准-A 空白)÷W×D$

2、按液体体积计算:

果糖含量(mg/mL 液体)=(C 标准×V1)×△A÷(A 标准-A 空白)÷V1×D =△A÷(A 标准-A 空白)×D

3、按照蛋白浓度计算:

果糖含量(mg/mg prot)=(C 标准×V1)×△A÷(A 标准-A 空白)÷(Cpr×V1÷V)×D =1.5×△A÷(A 标准-A 空白)÷Cpr×D

C 标准---果糖标准品浓度, 1mg/mL; V---加入提取液体积, 1.5mL;

V1---加入样本积, 0.03mL; W---样本鲜重, g;

D---稀释倍数, 未稀释即为1;

Cpr---蛋白浓度 (mg/mL); 建议使用本公司的 BCA 蛋白含量检测试剂盒。