

直链/支链/总淀粉含量(酶法)试剂盒说明书

(货号: BP10269W-96 微板法 96样 有效期: 6个月)

一、指标介绍:

常用直链淀粉测定方法有电位测定法、旋光分析法或碘与直链淀粉结合力的比色法,然而这些方法存在不确定性。因支链淀粉-碘复合物在此过程中同样会形成,导致直链淀粉含量高估,因此需要修正。本试剂盒利用伴刀豆球蛋白 A 只与支链淀粉结合而不与直链淀粉结合的特性,使其分离,再用仅水解淀粉的酶复合物使淀粉水解为葡萄糖,通过检测葡萄糖含量得到直链、支链和总淀粉的含量。

二、试剂盒的组成和配制:

试剂组分	试剂规格	存放温度	注意事项
试剂一	液体 100mL×1 瓶	4℃避光保存	1. 试剂一稀释液: 30mL 试剂一+70mL 蒸馏水混匀; 2. 保存周期与试剂盒有效期相同。
试剂二	粉剂1瓶	-20℃保存	1. 开盖前注意使粉剂落入底部(可手动甩一甩); 2. 加入 10.5mL 的试剂一稀释液溶解备用; 3. 保存周期与试剂盒有效期相同。
试剂三	液体 120mL×1 瓶	4℃避光保存	
试剂四	液体1瓶	4℃避光保存	1. 开盖前注意使试剂落入底部(可手动甩一甩); 2. 加入 11mL 的试剂三溶解备用; 3. 保存周期与试剂盒有效期相同。
试剂五	粉剂 1 瓶	-20℃避光保存	1. 开盖前注意使粉剂落入底部(可手动甩一甩); 2. 加入 4. 2mL 的蒸馏水溶解备用; 3. 保存周期与试剂盒有效期相同。
试剂六	液体 28mL×1 瓶	4℃避光保存	
标准品	粉体 1 支	室温 干燥 保存	1. 用前准确称取 2mg 粉体即葡萄糖至一新 EP 管中; 2. 加入 2mL 试剂三充分溶解即得 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); 3. 保存周期与试剂盒有效期相同。
质控品	粉剂 1 支	室温 干燥 保存	1. 质控品为含 68%直链淀粉的淀粉物质,用于鉴定整个操作过程是否正确以及试剂是否正常。

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、二甲基亚砜(DMSO)、乙醇、乙酸、蒸馏水(去离子水、超纯水均可)。四、指标测定:

建议正式实验前选取2个样本做预测定,熟悉实验流程,避免实验样本和试剂浪费!

1、待检测液制备:



- ① 取 1-5g 样本烘干 (50°C) 至恒重, 磨碎并过筛 (如 0.5mm 筛) 得到待检均匀粉末样本; 取 10mg 粉末样本或 10mg 的质控品至 2mL 的 EP 管中, 加入 0.5mL 的 DMSO 并涡旋振荡使样本**分散悬浮** 于液体中 (勿沉积于管底或块状悬浮)。
- ② 沸水浴直到样本呈分散溶解状态 (约 2min, 确保没有凝胶块状); 高速涡旋振荡后再沸水浴 15min (间歇 2-3min 振荡一次, 使样本全部分散溶解, 若凝胶块仍存在, 可增加沸水浴时间和振荡次数直到凝胶块完全溶解);
- ③样本取出置室温约 5min 使样本**冷却后**再加 1mL 无水乙醇**立即**高速涡旋振荡,**避免聚**
- **合 (建议逐个样本操作)**,再加 0.5mL 无水乙醇来回颠倒 EP 管, 静置 5min(有淀粉白色沉淀物产生), 5000rpm 室温离心 5min, 弃上清留沉淀 **(使 EP 管轻轻倒置于吸水纸上约 5min 吸干剩余乙醇)**;
- ④ 向沉淀中加 1mL 的 DMSO 涡旋振荡混匀,沸水浴 15min (间歇 2-3min 振荡一次,使样本全部分散溶解,确保没有凝胶块,若凝胶块最终难以完全溶解需弃掉重新制备)。
- ⑤ 若是谷物样本,第④步得到的溶液中有杂质,需待自然冷却 5min 后于 3000rpm 室温 (25℃,低于 10℃会结冻)离心 5min,上清液备用;若是纯淀粉样本,第④步得到的溶 液呈澄清状,不需离心 自然冷却 5min 备用;取出 0.1mL 澄清备用液于新 2mL 的 EP 管中,再加 0.9mL 试剂一稀释液(即稀释 10 倍);稀释溶即为**待检测液。**(该待检液测定务必在 2 个小时内进行后面的实验)。

【注】: 若是淀粉含量较低如叶片、果实等,可适当降低稀释倍数(如由 10 倍降为 2 倍或不稀释)。

2、上清液制备

(1) 直链淀粉上清液制备: 在 EP 管中依次加入:

试剂组分 (μL)	直链淀粉测定管					
待检液	200					
试剂二	100					
混匀(不能涡旋)几下, 静置 1 小时, 然后 14000rpm 室温(25℃)						
离心 10min,取 上清液 I 待测。						
以下步骤检测同第(2)步一起,因都需温育 30min						
上清液I	75					
试剂三	175					
95-100℃煮沸 5min 后,冷却至室温,						
观察:会有少量沉淀产生。						
试剂四	50					
混匀, 40℃温育 30min 后, 8000rpm 室温离心 5min, 得到 直链						
淀粉上清液 待测, 转第(4)步						

(2) 总淀粉上清液制备: 在 EP 管中依次加入:

试剂组分 (μL)	总淀粉测定管		
待检液	40		
试剂三	300		
试剂四	50		
4000日本 20 后 组列日人流体测 / 田台為數 上海流			

40℃温育 30min 后,得到混合液待测(**即总淀粉上清液)**, **转第(4)步**



3、检测步骤:

- (3) 酶标仪预热 30min 以上,调节波长至 510nm。
- (4) 显色反应, 在96孔板中依次加入:

试剂组分 (μL)	直链淀粉 测定管	总淀粉 测定管	空白管 (仅做一次)	标准管 (仅做一次)			
液体	60μL 直链淀粉上清液	60µL 总淀粉上清液	60μL 试剂三	40μL 标准品+360μL 试 剂三 (现配现用) , 取出 60μL			
试剂五	20	20	20	20			
试剂六	140	140	140	140			
混匀,40℃下,避光温育 20min,于 510nm 处读取吸光值 A。							

五、结果计算:

1、按样本干重计算:

直链淀粉含量(mg/g干重)=(C标准×V2)×(A直链淀粉-A空白)÷(A标准-A空白)÷(W×V1直链÷V)×D×20 =6×(A直链淀粉-A空白)÷(A标准-A空白)÷W

总淀粉含量(mg/g 干重)=(C 标准×V2)×(A 总淀粉-A 空白)÷(A 标准-A 空白)÷(W×V1 总淀粉÷V)×D×6.5 = 9.75×(A 总淀粉-A 空白)÷(A 标准-A 空白)÷W

直链淀粉含量(%)=(A 直链淀粉-A 空白)÷(A 总淀粉-A 空白)×61.54 支链淀粉(%)=1-直链淀粉含量(%)

2、按蛋白浓度计算:

直链淀粉含量(mg/mg prot)=(C 标准×V2)×(A 直链淀粉-A 空白)÷(A 标准-A 空白)÷(Cpr×V1 直链÷V)×D×20

=6×(A 直链淀粉-A 空白)÷(A 标准-A 空白)÷Cpr

总淀粉含量(mg/mg prot)=(C 标准×V2)×(A 总淀粉-A 空白)÷(A 标准-A 空白)÷(Cpr×V1 总淀粉÷V)×D×6.5

= 9.75×(A 总淀粉-A 空白)÷(A 标准-A 空白)÷Cpr

V---待检液总体积, 1 mL; V1 直链淀粉---待检液体积, 0.2mL;

V1 总淀粉---待检液体积,0.04mL; V2---显色反应中标品体积,0.06mL;

D---稀释 10 倍; C 标准---0.1mg/mL 葡萄糖; W---样本质量, g; 6---直链淀粉的稀释倍数;

9.75---总淀粉的稀释倍数; 61.54---6 除以 9.75;

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。

六、注意事项:

1、 质控品测出来的值应为 68%±2%, 说明整个样本提取过程(待检液制备、上清液制备)及检测过程(即试剂盒试剂体系)都正确, 否则重新操作。

- 2、质控品值不在 $68\%\pm2\%$ 之间,但标准管显色,说明试剂盒反应试剂无问题。
- 3、质控品测出值正常,但样本检测值有偏差,建议对检测步骤和样本提取过程进行核查。