

糖化酶(Glucoamylase)试剂盒说明书

(货号: BP10334F 分光法 24样 有效期: 3个月)

一、产品简介:

糖化酶, 又称葡萄糖淀粉酶 (EC 3.2.1.3), 是一种外切型糖苷酶, 它从淀粉的非还原性末端水解α-1,4糖苷键和α-1,6糖苷键, 将淀粉完全水解为葡萄糖, 因此广泛的应用于酒精、白酒、抗生素、氨基酸、有机酸, 甘油, 淀粉糖等工业中, 是我国重要的工业酶制剂之一。

糖化酶水解可溶性淀粉生成葡萄糖,与 3,5-二硝基水杨酸生成红棕色化合物,在 540nm 处有最大光 吸收,在一定范围内反应液颜色深浅与葡萄糖的量成正比,可测定计算得糖化酶的活力。

二、试剂盒组成和配制:

试剂名称	规格	保存要求	备注
提取液	液体 30mL×1 瓶	4℃避光保存	
试剂一	粉体 1 瓶	4℃避光保存	 临用前用提取液于 80℃水浴溶解,并定容至 15mL; 保存周期与试剂盒有效期相同。
试剂二	液体 35mL×1 瓶	4℃避光保存	
标准品	粉剂1支	4℃保存	 若重新做标曲,则用到该试剂; 按照说明书中标曲制作步骤进行配制;
		1	3. 溶解后的标品一周内用完。

三、所需的仪器和用品:

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)、 1ml 比色皿、离心管、分光光度计、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,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:

① 组织样本:

称取约 0.1g 组织,加入 1mL 提取液,进行冰浴匀浆。12000rpm 4℃离心 15min,取上清,置冰上待测。

【注】:若增加样本量,可按照组织质量(g):提取液体积(mL)为 1: $5\sim10$ 的比例提取

② 细胞样本:

先收集细胞到离心管内, 离心后弃上清; 取 500 万细胞加入 1mL 提取液; 超声波破碎细胞(冰浴, 功率 20%或 200W, 超声 3s, 间隔 10s, 重复 30 次); 4° C 约 12,000rpm 离心 10min, 取上清作为待测样品。

【注】: 若增加样本量,可按照细菌/细胞数量(104):提取液(mL)为500~1000:1的比例进行提取。

③ 液体样本:直接检测;若浑浊,离心后取上清检测。

2、上机检测:

- ① 分光光度计预热 30min 以上,调节波长至 540nm,蒸馏水调零。
- ② 所有试剂解冻至室温;
- ③ 在 EP 管中依次加入:

网址: www.bpelisa.com



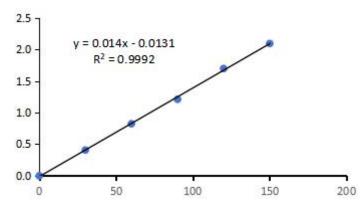
试剂名称 (μL)	测定管	对照管			
样本	30				
煮沸样本		30			
试剂一	300	300			
充分混匀,40℃反应 20min					
试剂二	600	600			

混匀,沸水浴 (95-100°C) 5min,流水冷却后,全部转移至 1mL 玻璃比色皿中,于 540nm 处读取吸光值 A, △A=A 测定-A 对照(每个样本自身需做一个自身对照)。

- 【注】: 1. 若△A 过小,可以延长 40℃反应时间 T(如:40min 或更长),或增加样本量 V1(如增至 60μ L,则试剂 二相应减小),重新调整的反应时间 T 和 V1 需代入计算公式重新计算。
 - 2. 若 A 值大于 1.8,可缩减 40℃反应时间 T(如:10min 或更短),或减少样本量 V1(如减至 10 μ L,则试剂二相应增加),重新调整的反应时间 T 和 V1 需代入计算公式重新计算

五、结果计算:

1、标准曲线方程: y=0.014x-0.0131, x 是标准品质量 (μg) , y 是ΔA。



2、按样本蛋白浓度计算:

定义:每毫克组织蛋白每分钟分解可溶性淀粉产生 $1 \mu g$ 葡萄糖所需酶量为一个酶活单位。糖化酶活性($\mu g/min/mg$ prot)=[($\Delta A+0.0131$)÷0.014]÷($V1 \times Cpr$) ÷ $T=119 \times (\Delta A+0.0131$)÷Cpr

3、按样本鲜重计算:

定义: 每克组织每分钟分解可溶性淀粉产生 $1\mu g$ 葡萄糖所需的酶量为一个酶活力单位。 糖化酶活性($\mu g/min/g$ 鲜重)=[($\Delta A+0.0131$)÷0.014]÷($W\times V1$ ÷V)÷ $T=119\times (\Delta A+0.0131$)÷W

4、按细胞数量计算:

定义:每 10^4 个细胞每分钟分解可溶性淀粉产生 $1\mu g$ 葡萄糖所需的酶量为一个酶活力单位。 糖化酶活性(nmol /min / 10^4 cell)=[(ΔA +0.0131)÷0.014]÷($500\times V1$ ÷V)÷T=0.238×(ΔA +0.0131)

5、按照液体体积计算:

定义: 每毫升液体每分钟分解可溶性淀粉产生 $1\mu g$ 葡萄糖所需的酶量为一个酶活力单位。糖化酶活性 $(nmol\ /min\ /mL)=[(\Delta A+0.0131)\div 0.014]\div V1\div T=119\times (\Delta A+0.0131)$

V---加入提取液体积, 1 mL; V1---加入样本体积, 0.03 mL;

W---样本质量, g; T---反应时间, 20min;

Cpr---样本蛋白质浓度,mg/mL;建议使用本公司的BCA蛋白含量检测试剂盒。

附:标准曲线制作过程:

1 向标准品 EP 管里面加入 1mL 蒸馏水(母液需在两天内用且-20℃保存),标准品母液浓度为



5mg/mL。将母液用蒸馏水稀释成六个浓度梯度的标准品,例如: 0, 1, 2, 3, 4, 5 mg/mL。也可根据实际样本调整标准品浓度。

2 标品稀释参照表如下:

标品浓度	0	1	2	3	4	5	
μg/mL							
标品稀释液 uL	0	40	80	120	160	200	
水 uL	200	160	120	80	40	0	
各标准管混匀待用。							

3 依据测定管加样表操作,根据结果,以各浓度吸光值减去0浓度吸光值,过0点制作标准曲线。

标准管	0 浓度管(仅做一次)				
30					
	30				
300	300				
充分混匀,40℃反应 20min					
600	600				
	30 300 分混匀,40℃反应 20				

混匀, 沸水浴 (95-100°C) 5min, 流水冷却后, 全部转移至 1mL 玻璃比色皿中, 于 540nm 处读取吸光值 A, △A=A 测定-0 浓度管。

网址: www.bpelisa.com