

麦芽糖含量(酶法)试剂盒（微板法）

产品货号：BA2715

产品规格：48样

产品简介：

麦芽糖是碳水化合物的一种，由含淀粉酶的麦芽作用于淀粉而制得。可直接食用，也可用作营养剂配制培养基。

麦芽糖被 α -糖苷酶分解产生两分子的葡萄糖，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，进而得到麦芽糖含量。

产品内容：

产品名称	规格	保存条件	备注
试剂一	液体 $\mu\text{L} \times 2$ 支冻存管	-20 $^{\circ}\text{C}$	用前每支冻存管先甩几下或离心后，加入0.35mL试剂五混匀，再全部转移至2mLEP管中，再用1mL试剂五涮洗冻存管后转移至该2mLEP管中(试剂五共1.35mL)。配制好的试剂可-20 $^{\circ}\text{C}$ 分装冻存。
试剂二	液体 $\mu\text{L} \times 2$ 支冻存管	-20 $^{\circ}\text{C}$	用前每支冻存管先甩几下或离心后，加入0.3mL试剂六混匀，再全部转移至2mLEP管中，再用1mL试剂六涮洗冻存管后转移至该2mLEP管中(试剂六共1.3mL)。配制好的试剂可-20 $^{\circ}\text{C}$ 分装冻存。
试剂三	粉剂mg $\times 1$ 支	-20 $^{\circ}\text{C}$	临用前甩几下或离心，使粉剂落入底部，再加1.1mL蒸馏水混匀备用。
试剂四	液体22mL $\times 1$ 瓶	2-8 $^{\circ}\text{C}$	
试剂五	液体3mL $\times 1$ 瓶	2-8 $^{\circ}\text{C}$	
试剂六	液体3mL $\times 1$ 瓶	2-8 $^{\circ}\text{C}$	
标准品	粉剂mg $\times 1$ 支	2-8 $^{\circ}\text{C}$	用前甩几个或离心，加1mL蒸馏水溶解，即10mg/mL麦芽糖标准品，再用蒸馏水稀释10倍成1mg/mL标准品（待检测）。

所需的仪器和用品：

酶标仪、96孔板、离心机、可调式移液器、研钵、冰和蒸馏水。

麦芽糖含量测定：

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：0.1g组织样本(水分充足的样本建议取0.2g左右)，加1mL的蒸馏水研磨，粗提液全部转移到EP管中，12000rpm，常温离心10min，上清液待测。注：若组织样本蛋白含量很高，可先进行脱蛋白处理。

【注】：做实验前可以选取几个样本，找出适合本次检测样本的稀释倍数D，某些发芽谷物样本中含麦芽糖量较高，可稀释2-10倍。

② 液体样品：近似中性的澄清液体样本可直接检测：若为酸性样本则需先用2M NaOH调PH值约7.4，然后室温静置30min，取澄清液体直接检测。

【注】可选取几个样本，进行不同倍数的稀释，选取适合本次样本的稀释倍数D。

2. 上机检测：



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

- ① 酶标仪预热30min以上，调节波长至520nm。
- ② 所有试剂解冻至室温(25℃)。为了减少操作误差，建议使用排枪。
- ③ 标准品浓度制备参看说明书第二部分中标准品配制，依次在96孔板中加入：

试剂名称(μL)	测定管	对照管	标准管 (仅做一次)	空白管 (仅做一次)
样本	10	10		
标准品			10	
蒸馏水				10
试剂一	50		50	50
试剂二		50	50	50
混匀，室温（25℃）孵育30min。				
试剂三	10	10	10	10
试剂四	200	200	150	150
混匀，室温(25℃)避光反应20min，于520nm处读取各管的A值（直到A值不变）。 $\Delta A = A_{\text{测定}} - (A_{\text{对照}} - A_{\text{空白}})$ (每个样本需做一个自身对照)。				

- 【注】1.若A测定大于1.5，或 ΔA 大于0.6，可对样本用蒸馏水进行稀释，则稀释倍数D则代入公式参与计算。
2.若 ΔA 低于0.01，可增加样本加样量V1；如30μL，则试剂四相应减少。则改变后的V1代入公式重新计算。

结果计算：

1. 按照质量计算：

$$\text{麦芽糖含量(mg/g 鲜重)} = (C_{\text{标准}} \times V1) \times \Delta A \div (A_{\text{标准}} - A_{\text{空白}}) \div (W \times V1 \div V) \times D \\ = 1 \times \Delta A \div (A_{\text{标准}} - A_{\text{空白}}) \div W \times D$$

2. 按照体积计算：

$$\text{麦芽糖含量(mg/mL)} = (C_{\text{标准}} \times V1) \times \Delta A \div (A_{\text{标准}} - A_{\text{空白}}) \div V1 \times D \\ = 1 \times \Delta A \div (A_{\text{标准}} - A_{\text{空白}}) \times D$$

C标准---麦芽糖标准品的浓度，1mg/mL；V1---加入样本体积，0.01mL；V---加入提取液体积，1mL；
W---样本鲜重，g；D---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