

# 菠萝蛋白酶提取试剂

产品货号: T13341

产品规格: 2×500ml

# 产品简介:

菠萝蛋白酶(Bromelain)简称菠萝酶,亦称凤梨酶、凤梨酵素等,是存在于菠萝植株中的蛋白水解酶,可从菠萝果茎、叶、皮提取出来,经精制、提纯、浓缩、酶固定化、冷冻干燥而得到,菠萝蛋白酶已被广泛应用于食品、医药等行业,利用吸附力、离子键、共价键等不同的联结方式,将酶与不溶性载体联结,制成固定化酶,可以很好的避免酶的失活,易于储存运输。

菠萝蛋白酶提取试剂主要用于裂解植物组织,提取样品中的菠萝蛋白酶。该试剂仅用于科研领域,不适用于临床诊断或其他用途。

#### 产品组成:

产品名称	2×500ml	保存条件
试剂(A):组织匀浆液	500ml	2-8°C
试剂(B):Bromelain Lysis Buffer	500ml	2-8℃,避光
试剂(C):Bromelain洗脱液	100ml	2-8°C

## 自备材料:

蒸馏水、离心管或试管、匀浆器或研钵、低温离心机。

## 操作步骤(仅供参考):

- 1. 取 10g 菠萝肉或植物组织,切碎后在研钵或匀浆器中加入等体积组织匀浆液进行研磨或匀浆。
- 2. 4℃静置 30min,滤纸过滤或 4~6 层纱布过滤。
- 3. 留取滤液,边搅拌边加入 10ml Bromelain Lysis Buffer,搅拌约 10min, 4℃静置 1h。4000g, 4℃离心 7~10min,弃上清液,收集沉淀,加入 2~3 倍体积的 Bromelain 洗脱液,搅拌洗脱 20min。
- 4. 4000g, 4℃离心 7~10min, 取上清液,即为菠萝蛋白酶提取液,暂时不用可-20℃冻存。

### 计算:

样品粗酶液获得率(ml/g)=上清液体积(ml)/样品质量(g)x100%

#### 注意事项:

- 1. 待测样品中不能含有磷酸酶抑制剂,同时需避免反复冻融。
- 2. 提取菠萝蛋白酶时注意低温操作,防止酶活性。
- 3. 离心时最好采用低温离心机,常温离心机也可。
- 4. 试剂开封后请尽快使用,以防影响后续实验效果。
- 5. 为了您的安全和健康,请穿实验服并戴一次性手套操作。

## 有效期:

6个月有效。4℃运输,4℃保存。