

直链淀粉含量检测试剂盒（可见分光光度法）

产品货号: BA1884

产品规格: 50管/48样

产品说明:

直链淀粉是D-葡萄糖基以 α -(1,4)糖苷键链接的多糖链,直链淀粉含量影响着食品的食用品质和外观品质,与食品安全息息相关。

直链淀粉和碘形成蓝色络合物,利用乙醇分开样本中的可溶性糖和淀粉,再用碘与其反应得到直链淀粉含量。



技术指标:

最低检出限: 0.006mg/mL

线性范围: 0.0125-0.6mg/mL

注意: 实验之前建议选择2-3个预期差异大的样本做预实验。如果样本吸光值不在测量范围内建议稀释或者增加样本量进行检测。

产品组成:

试剂名称	规格	保存条件
试剂一	液体60mL×1瓶	2-8℃
试剂二	液体50mL×1瓶（自备）	2-8℃
试剂三	液体30mL×1瓶	2-8℃
试剂四	-	2-8℃
试剂五	液体1.5mL×1支	2-8℃
试剂六	液体10mL×1瓶	2-8℃
标准品	粉剂×1支	2-8℃

溶液的配制:

1. 试剂二: 乙醚500mL自备;
2. 试剂四: 提供125mL空瓶一个; 将试剂三: H₂O =9mL: 91mL混匀, 现用现配, 2-8℃保存半年;
3. 标准品: 10mg直链淀粉。临用前加入0.1mL无水乙醇和0.9mL试剂三, 混匀后封口膜封口, 沸水浴至溶解, 即10mg/mL的直链淀粉, 2-8℃保存半年。

需自备的仪器和用品:

可见分光光度计、天平、台式离心机、1mL玻璃比色皿、可调式移液枪、研钵/匀浆器、乙醚、无水乙醇、EP管、蒸馏水。

操作步骤（仅供参考）:

一、样本处理（可适当调整待测样本量，具体比例可以参考文献）

1. 称取0.01g烘干样本, 加入1mL试剂一, 充分匀浆;
2. 80℃水浴提取30min, 3000g, 25℃离心5min, 弃上清, 留沉淀;
3. 在步骤2沉淀中加入1mL试剂二（乙醚）振荡5min; 3000g, 25℃离心5min, 弃上清, 留沉淀;



扫一扫 加微信

上海尚宝生物科技有限公司
Shanghai Saint-Bio Biotechnology Co.,Ltd

地址:上海市徐汇区龙华路2518弄14号

电话:400-611-0007 13671551480

Q Q: 807961520

邮箱: saintbio@126.com

http://www.saint-bio.com

4. 在步骤3沉淀中加入5mL试剂四充分溶解, 90°C水浴10min, 冷却后3000g, 25°C离心5min, 取上清待测。

二、测定步骤

1. 分光光度计预热30min以上, 调节双波长至550nm和485nm, 蒸馏水调零。
2. 标准溶液的稀释: 取40μL 10mg/mL标准溶液, 加入960μL试剂四, 充分混匀, 配制成0.4mg/mL标准溶液使用, 现用现配。(实验中每管需要100μL, 为减小实验误差, 故配制大体积。)
3. 操作表(在1.5mL离心管中依次加入下列试剂):

试剂名称(μL)	测定管	标准管	空白管
样本	100	-	-
标准溶液	-	100	-
蒸馏水	-	-	100
试剂五	20	20	20
试剂六	20	20	20
蒸馏水	860	860	860

充分混匀, 测定550nm和485nm处的吸光值, 550nm下的测定管、标准管、空白管分别记为A测定、A标准和A空白, 485nm下的分别记为A'测定、A'标准和A'空白, 计算 ΔA 测定=(A测定-A空白)-(A'测定-A'空白), ΔA 标准=(A标准-A空白)-(A'标准-A'空白)。标准管和空白管只需测1-2次。

三、直链淀粉含量计算

直链淀粉含量(mg/g质量) = ΔA 测定 ÷ (ΔA 标准 ÷ C 标准) × V 样总 ÷ W = 2 × ΔA 测定 ÷ ΔA 标准 ÷ W

C 标准: 标准溶液浓度, 0.4mg/mL; V 样总: 加入试剂四体积, 5mL; W: 样本质量, g。

注意事项:

1. 反应后建议在20min内检测完成防止褪色。
2. 若A测定大于1, 建议样本上清用试剂四稀释后再进行测定; 若A测定低于0.03时, 可以提取时减少试剂四体积进行测定。注意同步修改计算公式。

实验实例:

1. 取0.01g烘干玉米于研钵中研碎, 加入1mL试剂一, 充分匀浆后转移到EP管中, 80°C水浴提取30min, 3000g, 25°C离心5min, 弃上清, 留沉淀, 加入1mL试剂二(乙醚)振荡5min, 3000g, 25°C离心5min, 弃上清, 留沉淀, 加入5mL试剂四充分溶解, 90°C水浴10min, 冷却后3000g, 25°C离心5min, 取上清, 之后按照测定步骤操作, 测得计算 ΔA 测定=(A测定-A空白)-(A'测定-A'空白)=(0.664-0.003)-(0.474-0.034)=0.221, ΔA 标准=(A标准-A空白)-(A'标准-A'空白)=(0.723-0.003)-(0.447-0.034)=0.307, 按样本质量计算含量得: 直链淀粉含量(mg/g质量) = 2 × ΔA 测定 ÷ ΔA 标准 ÷ W = 143.97mg/g质量。



扫一扫 加微信

上海尚宝生物科技有限公司
 Shanghai Saint-Bio Biotechnology Co., Ltd

地址: 上海市徐汇区龙华路2518弄14号

电话: 400-611-0007 13671551480

Q Q: 807961520

邮箱: saintbio@126.com

http://www.saint-bio.com