

游离脂肪酸（FFA）含量试剂盒（测植物组织）

分光光度法 50 管/24 样

正式测定前务必取 2-3 个预期差异较大的样本做预测定

测定意义：

FFA 既是脂肪水解的产物，又是脂肪合成的底物。FFA 的浓度与脂类代谢、糖代谢、内分泌功能有关，也可反映食物贮藏中的品质变化。

测定原理：

在弱酸性条件下，FFA 与铜盐反应生成铜皂，在 715nm 处有特征吸收峰，在一定范围内游离脂肪酸含量与显色程度呈线性关系。

组成：

产品名称	FA011-50T/24S	Storage
试剂一：液体	60ml	4°C
试剂二：液体	25ml	4°C
试剂三：液体	25ml	4°C
说明书	一份	

自备仪器和用品：

研钵、台式离心机、震荡仪、可见分光光度计、1ml 玻璃比色皿。

样品中 FFA 提取：

组织用蒸馏水冲洗干净后，用吸水纸吸取表面水分，捣碎后按照组织质量（g）：提取液体积（ml）为 1：5~12 的比例（建议称取约 0.1g 组织，加入 1.2ml 试剂一）加入试剂一，震荡提取 3h，8000g，4°C 离心 10min，取上清液待测。

测定操作：

1. 分光光度计预热 30 min，调节波长到 715 nm。
2. 对照管：取上清液 1ml，加 0.5ml 试剂二，充分震荡 5min，室温静置 5min，取上层 0.8ml 于 1ml 玻璃比色皿，调零。
3. 测定管：取上清液 1ml，加 0.5ml 试剂三，充分震荡 5min，室温静置 5min，取上层 0.8ml 于 1ml 玻璃比色皿，测定吸光值，记为 A。

最终解释权所有 © 伊势久（江苏连云港）生物科技有限责任公司，保留一切权利



注意：对照管每个样品都需要测定一次。

FFA 含量计算公式：

标准曲线：y=0.0075 x+ 0.0055, R²=0.994

(1) 按样本蛋白浓度计算

$$\text{FFA (nmol/mg prot)} = (A-0.0055) \div 0.0075 \times V1 \div (V1 \times Cpr) = 133 \times (A-0.0055) \div Cpr$$

(2) 按样本质量计算

$$\text{FFA (nmol/g 鲜重)} = (A-0.0055) \div 0.0075 \times V1 \div (V1 \div V2 \times W) = 160 \times (A-0.0055) \div W$$

V1: 加入样本体积, 1ml; V2: 提取液体积, 1.2ml; Cpr: 样本蛋白质浓度, mg/ml; W: 样品质量, g。

注意事项：

1. 蛋白含量不可直接用提取的上清液直接测定, 可用蒸馏水或缓冲液或生理盐水选用本公司的 BCA 法蛋白含量测定试剂盒。
2. 最低检出限为 2 nmol/ml。

