

β-淀粉酶 (β-amylase, β-AL) 试剂盒

(微量法 100T/48S)

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:

淀粉酶负责水解淀粉,主要包括 α -淀粉酶和 β -淀粉酶。 β -淀粉酶(EC 3.2.1.2)可随机地作用于淀粉中的 α -1,4-糖苷键,生成葡萄糖、麦芽糖、麦芽三糖、糊精等还原糖。

测定原理:

还原糖还原 3,5-二硝基水杨酸生成棕红色物质。α-淀粉酶不耐酸,β-淀粉酶不耐热。根据上述特性, 钝化其中之一,就可测出另一种淀粉酶的活力。

组成:

组分名称	SA012-100T/48S	Storage
试剂一	30ml	RT
试剂二	15ml	4°C
说明书	—伤	}

试剂一: $30\text{ml} \times 1$ 瓶, 常温保存, 若有黄色晶体析出, 需 90℃加热溶解后再用; 试剂二: $15\text{ml} \times 1$ 瓶, 4℃保存, 若出现沉淀析出, 需 70℃加热溶解后再用。

自备仪器和用品:

可见分光光度计/酶标仪、恒温水浴锅、离心机、可调式移液器、微量石英比色皿/96 孔板、研钵和蒸馏水。

粗酶液提取

组织: 称取 $0.1\sim0.2g$ 样本(建议称取约 0.1g 样本),加入 1ml 蒸馏水,研磨匀浆;将匀浆倒入离心管中,提取液在室温下放置提取 15min,每 5min 振荡 1 次,使其充分提取;3000g,25℃离心 10min,取上清液加蒸馏水定容至 10 ml,摇匀,即淀粉酶原液。

吸取上述淀粉酶原液 1ml, 加入 4ml 蒸馏水, 摇匀, 即为淀粉酶稀释液, 用于 $(\alpha + \beta)$ 淀粉酶总活力的测定。

血清(浆)等液体样本: (1) 直接检测 α -淀粉酶。 (2) 吸取淀粉酶原液 1 ml, 加入 4 ml 蒸馏水,摇匀,即为淀粉酶稀释液,用于 (α + β) 淀粉酶总活力的测定。

测定步骤:

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







- 1、分光光度计或酶标仪预热 30min 以上,调节波长到 540 nm,蒸馏水调零。
- 2、试剂一和试剂二 40℃预热 10min.
- 3、测定操作表:

试剂名称(μl)	α- 淀粉酶活力测定		总淀粉酶活力测定	
	对照管	测定管	对照管	测定管
淀粉酶原液	75	75		

70℃水浴 15min 左右, 冷却

淀粉酶稀释液			75	75
蒸馏水	75		75	
试剂二		75		75

40℃恒温水浴中准确保温 5min

1 0 1 /m. 3 1/H 1 1 /E 1/9 1/1/m 0					
试剂一	150	150	150	150	

混匀, 95 度水浴 5min, 冷却, 取 200µl 至微量石英比色皿或 96 孔板中, 540nm 处读取吸光值, 从左到右分别记为 A1、A2、A3 和 A4。每个测定管需设一个对照管。

酶活性计算:

- a.用微量石英比色皿测定的计算公式如下
- 1、标准条件下测定回归曲线为 y=3.7215x-0.1778; x 为标准品浓度 (mg/ml), y 为吸光值。
- 2、α-淀粉酶活性
- (1) 按照样本质量计算

单位定义: 每 g 组织每分钟催化产生 1mg 还原糖定义为 1 个酶活力单位。

- α- 淀粉酶活性(mg/min/g 鲜重)=[(A2-A1 + 0.1778)÷3.7215×V 反总]÷(W×V 样÷V 样总)÷T
- $=1.075\times(A2-A1+0.1778)\div W$
- (2) 按照蛋白质含量计算

单位定义: 每 mg 组织蛋白每分钟催化产生 1mg 还原糖定义为 1 个酶活性单位。

- α- 淀粉酶活性(mg/min/mg prot)= [(A2-A1 + 0.1778)÷3.7215×V 反总]÷ (V 样×Cpr) ÷T
- $=0.1075\times(A2-A1+0.1778)$ ÷Cpr
 - (3) 血清(浆)等液体样本中α-淀粉酶活性计算

单位定义: 每 ml 血清(浆) 每分钟催化产生 lmg 还原糖定义为 1 个酶活性单位。

- α- 淀粉酶活性(mg/min/ml)= [(A2-A1 + 0.1778)÷3.7215×V 反总]÷V 样÷T=0.1075×(A2-A1 + 0.1778)
- 3、总淀粉酶活性计算
- (1) 按照样品质量计算

单位定义:每g组织每分钟催化产生1mg还原糖定义为1个酶活力单位。

总淀粉酶活性(mg/min//g 鲜重)=5×[(A4-A3 + 0.1778)÷3.7215×V 反总]÷(W×V 样÷V 样总)÷T=5.375×(A4-A3 + 0.1778)÷W

(2) 按照蛋白质含量计算

单位定义: 每 mg 组织蛋白每分钟催化产生 1mg 还原糖定义为 1 个酶活力单位。 总淀粉酶活性(mg/min/mg prot)=5×[(A4-A3 + 0.1778)÷3.7215×V 反总]÷ (V 样×Cpr) ÷T

 $=0.5375\times(A4-A3+0.1778)$ ÷Cpr

(3) 血清(浆)等液体样本中总淀粉酶活性计算

单位定义:每 ml 血清(浆)每分钟催化产生 lmg 还原糖定义为 1 个酶活性单位。

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







总淀粉酶活性(mg/min/ml) =5×[(A4-A3 + 0.1778)÷3.7215×V 反总]÷V 样÷T

 $=0.5375\times(A4-A3+0.1778)$

- 4、β-淀粉酶活性计算
 - (1) 按照样本质量计算

单位定义: 每 g 组织在反应体系中每分钟催化产生 1mg 还原糖定义为 1 个酶活力单位。

β-淀粉酶活性(mg/min/g 鲜重)=淀粉酶总活性-α-淀粉酶活性=[5.375×(A4-A3 + 0.1778)-1.075×(A2-A1 + 0.1778)]÷W

(2) 按照蛋白质含量计算

单位定义: 每 mg 组织蛋白每分钟催化产生 1mg 还原糖定义为 1 个酶活力单位。

β-淀粉酶活性(mg/min/mg prot)=淀粉酶总活性- α -淀粉酶活性=[0.5375×(A4-A3 + 0.1778)-0.1075×(A2-A1 + 0.1778)]÷Cpr

(3) 血清(浆)等液体样本中β-淀粉酶活性计算

单位定义: 每 ml 血清(浆) 每分钟催化产生 lmg 还原糖定义为 1 个酶活性单位。

β-淀粉酶活性(mg/min/ml)=淀粉酶总活性-α-淀粉酶活性= $0.5375 \times (A4-A3 + 0.1778)-0.1075 \times (A2-A1 + 0.1778)$

- 5: 总淀粉酶稀释倍数; V 反总: 反应体系总体积, 0.15ml; V 样: 加入反应体系中样本体积, 0.075 ml; V 样总: 提取液总体积, 10 ml; Cpr: 样本蛋白质浓度, mg/ml; W: 样本质量, g; T: 反应时间, 5min。b.用 96 孔板测定的计算公式如下
 - 1、标准条件下测定回归曲线为 y=2.481x -0.1778; x 为标准品浓度 (mg/ml), y 为吸光值。
 - 2、α-淀粉酶活性
 - (1) 按照样本质量计算

单位定义: 每 g 组织每分钟催化产生 1mg 还原糖定义为 1 个酶活力单位。

- α- 淀粉酶活性(mg/min/g 鲜重)=[(ΔA + 0.1778)÷2.481×V 反总]÷(W×V 样÷V 样总)÷T=1.612×(ΔA + 0.1778)÷W
 - (2) 按照蛋白质含量计算

单位定义: 每 mg 组织蛋白每分钟催化产生 1mg 还原糖定义为 1 个酶活性单位。

- α- 淀粉酶活性 (mg/min/mg prot)=[(Δ A + 0.1778)÷2.481×V 反总]÷ (V 样×Cpr)÷T =0.1612×(Δ A + 0.1778)÷Cpr
 - (3) 血清(浆)等液体样本中α-淀粉酶活性计算

单位定义: 每 ml 血清(浆) 每分钟催化产生 1mg 还原糖定义为 1 个酶活性单位。

 α - 淀粉酶活性 $(mg/min/ml) = [(\Delta A + 0.1778) \div 2.481 \times V 反总] \div V 样 \div T = 0.1612 \times (\Delta A + 0.1778)$

- 3、总淀粉酶活性计算
 - (1) 按照样本质量计算

单位定义: 每 g 组织每分钟催化产生 1mg 还原糖定义为 1 个酶活力单位。

总淀粉酶活性(mg/min/g 鲜重)=5×[(A4-A3 + 0.1778)÷2.481×V 反总]÷(W×V 样÷V 样总)÷T =8.06×(ΔA + 0.1778)÷W

(2) 按照蛋白质含量计算

单位定义: 每 mg 组织蛋白每分钟催化产生 1mg 还原糖定义为 1 个酶活力单位。 总淀粉酶活性(mg/min/mg prot)=5×[(A4-A3 + 0.1778)÷2.481×V 反总]÷ (V 样×Cpr) ÷T =0.806×(A4-A3 + 0.1778) ÷Cpr

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







(3) 血清(浆)等液体样本中总淀粉酶活性计算

单位定义: 每 ml 血清(浆) 每分钟催化产生 lmg 还原糖定义为 1 个酶活性单位。

总淀粉酶活性(mg/min/ml)=5×[(A4-A3 + 0.1778)÷2.481×V 反总]÷V 样÷T

 $=0.806\times(A4-A3+0.1778)$

- 4、β-淀粉酶活性计算
- (1) 按照样本质量计算

单位定义: 每g组织在反应体系中每分钟催化产生 1mg还原糖定义为1个酶活力单位。

β-淀粉酶活性(mg/min/g 鲜重)=淀粉酶总活性-α-淀粉酶活性=[8.06×(A4-A3 + 0.1778)-1.612×(A2-A1 + 0.1778)]÷W

(2) 按照蛋白质含量计算

单位定义: 每 mg 组织蛋白每分钟催化产生 1mg 还原糖定义为 1 个酶活力单位。

β-淀粉酶活性(mg/min/mg prot)=淀粉酶总活性-α-淀粉酶活性=[$0.806 \times (A4-A3+0.1778)$ - $0.1612 \times (A2-A1+0.1778)$]÷Cpr

(3) 血清(浆)等液体样本中β-淀粉酶活性计算

单位定义: 每 ml 血清(浆) 每分钟催化产生 lmg 还原糖定义为 1 个酶活性单位。

β-淀粉酶活性(mg/min/ml)=淀粉酶总活性-α-淀粉酶活性= $0.806 \times (A4-A3+0.1778)$ - $0.1612 \times (A2-A1+0.1778)$

5: 总淀粉酶稀释倍数; V 反总: 反应体系总体积, 0.15ml; V 样: 加入反应体系中样本体积, 0.075 ml; V 样总: 提取液总体积, 10 ml; Cpr: 样本蛋白质浓度, mg/ml; W: 样本质量, g; T: 反应时间, 5min。



