β-葡聚糖(β-Glucan)试剂盒说明书

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:

β-葡聚糖是由葡萄糖单位组成的多聚糖,它们大多数是通过β-1,3结合,天然存在于真菌、细菌和植物的细胞壁中。

测定原理:

依次使用地衣聚糖酶和β-葡萄糖苷酶水解β-葡聚糖生成葡萄糖,然后使用 GOD-POD 试剂测定葡萄糖的含量。

需自备的仪器和用品:

分光光度计、水浴锅、可调式移液器、1mL玻璃比色皿、研钵、乙醇和蒸馏水。

试剂的组成和配制:

试剂一:液体 30mL×1 瓶,4℃保存;

试剂二:液体 75μL×1 瓶,4℃避光保存;临用前加入 1.5mL 试剂一,充分溶解待用,用不完的试剂分装后-20℃保存,禁止反复冻融;

试剂三:液体 30mL×1 瓶, 4℃保存;

试剂四: 液体 6mL×1 瓶, 4℃保存;

试剂五: 粉剂×1 瓶, 4℃避光保存; 临用前加入 3mL 试剂四, 充分溶解待用, 用不完的试剂分装后-20℃保存, 禁止反复冻融;

试剂六:液体 25mL×1 瓶,4℃避光保存;

试剂七:液体 25mL×1 瓶,4℃避光保存。

样品测定的准备:

1、燕麦、小麦、纤维等干样:

样本充分烘干粉碎,过 40 目以上筛。取 0.05g 左右样本,加入 1mL 80%乙醇,充分震荡混匀后,95℃水浴加热 5min。取出冷却至室温,25℃ 3000g 离心 10min,去除上清。

沉淀中加入 0.8mL 试剂一,充分震荡混匀,95℃水浴加热 5min。取出冷却至室温,加入 50μL 试剂二,混匀后 50℃反应 60min。

反应结束后加入 1mL 试剂三, 充分混匀, 25℃ 5000g 离心 10min, 取上清待测。

2、发酵液等液体样本:

取 0.5mL 样本,95°C 水浴加热 5min。取出冷却至室温后,分次缓慢加入 0.8mL 95%乙醇,充分混匀,25°C 3000g 离心 10min,去除上清。沉淀中再加入 0.8mL 50%乙醇,混匀后再次 25°C 3000g 离心 10min,去除上清。

沉淀中加入 0.8mL 试剂一,再加入 50μL 试剂二,混匀后 50 $^{\circ}$ $^{\circ}$

测定步骤

- 1、分光光度计预热 30min,调节波长至 505nm,蒸馏水调零。
- 2、显色液配制: 临用前将试剂六和试剂七按 1:1 的比例混合, 用多少配多少
- 3、按下表在 EP 管中加入如下试剂

试剂名称(μL)	测定管	对照管
样本	100	100

苏州科铭生物技术有限公司 www.cominbio.com

试剂四		100
试剂五	100	
37℃反应 20min, 然后 3000g 离心 5min, 取上清液待用		

在 EP 管中加入如下试剂

试剂名称(μL)	测定管	对照管
上清液	100	100
显色液	900	900

充分混匀,37℃反应 30min,转移至 1mL 玻璃比色皿中测定 505nm 处吸光值,记为 A 对照和 A 测定, \triangle A=A 测定-A 对照。

β-葡聚糖含量计算:

标准条件下测定回归方程为 y = 4.642x + 0.0053, $R^2 = 0.9999$; x 为标准品浓度(mg/mL), y 为吸光值。

1、按样本质量计算

β-葡聚糖含量(mg/g 干重)=(ΔA- 0.0053) ÷4.642×V1÷(W ×V2÷V3)

$$= 0.797 \times (\Delta A - 0.0053) \div W$$

2、按样本体积计算

单位的定义: 每 1 万个细菌或细胞每分钟催化产生 1nmol 对硝基酚定义为一个酶活力单位。 β-葡聚糖含量(mg/mL)=(Δ A- 0.0053) ÷4.642×V1÷(V4×V2÷V3)

$$= 1.594 \times (\Delta A - 0.0053)$$

V1: 反应总体积, 0.2mL; V2: 反应体系中样本体积, 0.1 mL; V3:提取液总体积, 1.85 mL; V4: 液体样本体积, 0.5mL; W: 样本质量, g。