

## β-葡聚糖含量测定试剂盒说明书

(货号:G0581W 微板法 48 样)

### 一、产品简介:

β-葡聚糖化学名称为: (1-3) (1-4)-β-D-葡聚糖, 是一类非淀粉多糖。

本试剂盒利用葡聚糖酶和β-葡萄糖苷酶对样品中的(1-3) (1-4)-β-D-葡聚糖的酶解作用, 由地衣聚糖酶专一性地水解β-葡聚糖成寡糖, β-葡萄糖苷酶则将寡糖水解成葡萄糖; 葡萄糖被特异性氧化以产生与显色剂反应的(粉)红色产物, 该产物在 510nm 有最大吸收峰, 进而计算得出β-葡聚糖含量。

### 二、测试盒组成和配制:

试剂名称	规格	保存要求	备注
试剂一	自备	4°C保存	50%乙醇: 取 4mL 乙醇加 4mL 蒸馏水, 混匀。
试剂二	液体 55mL×1 瓶	4°C保存	
试剂三	液体 μL×1 支	-20°C保存	临用前甩几下使液体全部落入底部, 加入 2.1mL 试剂二, 混匀备用。
试剂四	液体 60mL×1 瓶	4°C保存	
试剂五	液体 8mL×1 瓶	4°C保存	
试剂六	液体 μL×1 支	-20°C保存	临用前甩几下使液体全部落入底部, 加入 0.55mL 试剂五, 混匀备用。
试剂七	粉体 mg×1 支	-20°C保存	临用前甩几下使粉体全部落入瓶底, 加入 2.2mL 蒸馏水, 混匀备用。
试剂八	液体 22mL×1 瓶	4°C保存	
标准品	粉体 mg×1 支	室温干燥保存	准确称取 2mg 标准品(葡萄糖)至一新 EP 管中, 再加 1mL 试剂五充分溶解即得 2mg/mL 标准品, 再用试剂五稀释 4 倍至 0.5mg/mL 备用。(该标准品粉体开封后也需干燥保存和使用)
质控品	粉体 mg×1 支	室温保存	质控品为燕麦粉(含 7.5%葡聚糖, 含水率为 6.3%), 用于鉴定整个操作过程是否正确。

### 三、所需的仪器和用品:

酶标仪、96 板、可调式移液器、恒温水浴锅、离心机、蒸馏水、无水乙醇。

### 四、β-葡聚糖含量检测:

建议正式实验前选取 2 个样本做预测定, 了解本批样品情况, 熟悉实验流程, 避免实验样本和试剂浪费!

#### 1、样本上清液制备:

##### a 组织样本:

- ① 准确称取过 50 目筛的烘干均匀的粉末样本 15mg 至 EP 管底部。
- ② 向上述含样本 EP 中加入 40μL 试剂一, 涡旋震荡分散后, 再加 0.8mL 试剂二, 95°C 沸水浴 3min (间隔 1min 混匀一次) (不能产生凝胶状, 否则重新制备), 取出后降温至 50°C。
- ③ 加 40μL 试剂三, 涡旋震荡混匀后, 于恒温振荡培养箱中 50°C, 200rpm 往复振荡 60min。
- ④ 取出加入 1mL 试剂四混匀, 静置 5-10 min 冷却至室温, 1000g 室温离心 10min, 取上清备用。

##### b 液体样本:

- ① 澄清的液体样本 (PH6-8) 直接检测; 若浑浊, 离心后取上清检测。
- ② 取澄清的液体样本 200μL 至 EP 管中, 再加入 640μL 试剂二混匀, 于 95°C 沸水浴 3min

(间隔 1min 混匀一次)(不能产生凝胶状, 否则重新制备), 取出后降温至 50°C。

- ③ 加 40 $\mu$ L 试剂三, 涡旋震荡混匀后, 于恒温振荡培养箱中 50°C, 200rpm 往复振荡 60min。
- ④ 取出加入 1mL 试剂四混匀, 静置 5-10 min 冷却至室温, 1000g 室温离心 10min, 取上清备用。

## 2、上机检测:

- ① 酶标仪预热 30min 以上, 调节波长至 510nm。
- ② 所有试剂解冻至室温 (25°C), 标准品配制成 0.5mg/mL 待测。
- ③ 在 96 板中依次加入:

试剂名称 ( $\mu$ L)	测定管	对照管	标准管 (只做一次)	空白管 (只做一次)
上清液	10	10		
标准品			10	
试剂六	10			
试剂五	30	40	40	50
混匀, 50°C 孵育 20min				
试剂七	20	20	20	20
试剂八	200	200	200	200
混匀, 50°C 孵育 20min, 在 510nm 处读取吸光值。 $\Delta A = A_{\text{测定管}} - A_{\text{对照}}$ (每个样本一个自身对照)。				

**【注】:** 若  $\Delta A$  低于 0.005, 可增加加样体积  $V_1$  (如增至 30 $\mu$ L, 则试剂五相应减少; 标准管和空白管加样体系不变), 或增加取样质量  $W$  (如增至 30mg)。则改变后  $V_1$  和  $W$  需代入公式重新计算。

## 五、结果计算:

### 1、按样本鲜重计算:

$$\beta\text{-葡聚糖含量(mg/g 干重)} = (C_{\text{标}} \times V_1) \times \Delta A \div (A_{\text{标准品}} - A_{\text{空白管}}) \div (V_1 \div V \times W) \times 0.9 \times D$$

$$= 0.846 \times \Delta A \div (A_{\text{标准品}} - A_{\text{空白管}}) \div W \times D$$

### 2、按照液体体积计算:

$$\beta\text{-葡聚糖含量(mg/mL)} = (C_{\text{标}} \times V_1) \times \Delta A \div (A_{\text{标准品}} - A_{\text{空白管}}) \div (V_1 \div V \times V_2) \times 0.9 \times D$$

$$= 0.846 \times \Delta A \div (A_{\text{标准品}} - A_{\text{空白管}}) \div V_2 \times D$$

$C_{\text{标}}$ ---标准品浓度, 0.5mg/mL;

$V$ ---样品上清液总体积, 1.88mL;

$V_1$ ---测定时所取样本的体积, 0.01mL;

$V_2$ ---液体样本的取样量, 200 $\mu$ L=0.2mL;

$D$ ---自行稀释倍数, 未稀释即为 1;

$W$ ---样本干重, g;

0.9---葡萄糖转化为 $\beta$ -葡聚糖的脱水转换因子。