

## Starch Content Kit

## 淀粉含量（酶法）试剂盒说明书

货号：G0551W | 方法：微板法 | 规格：96 样

## 一、产品简介：

淀粉是一种多糖，广泛存在于生物体中。测定淀粉的方法大致分为酸水解或酶法：酸水解方法仅适用于纯淀粉样品，因此应用有限。

本试剂盒提供一种酶法来检测样本中的淀粉含量，按照步骤使样本中的淀粉分离出来，再用仅水解淀粉的酶复合物使淀粉水解为葡萄糖，通过检测葡萄糖含量得到淀粉的含量。

## 二、试剂盒的组成和配制：

试剂名称	规格	保存要求	备注
试剂一	液体 100mL×1 瓶	4°C保存	试剂一稀释液：30mL 试剂一+70mL 蒸馏水混匀
试剂二	液体 40mL×1 瓶	4°C保存	
试剂三	粉剂 mg×1 瓶	-20°C保存	使用前甩几下使试剂落入底部，再加 5.5mL 的试剂二溶解备用。
试剂四	粉剂 mg×1 支	-20°C保存	使用前甩几下使试剂落入底部，再加 2.1mL 的蒸馏水溶解备用。
试剂五	液体 14mL×1 瓶	4°C保存	
标准品	粉体 mg×1 支	室温干燥保存	使用前准确称取 2mg 粉体即葡萄糖至一新 EP 管中，再加 2mL 试剂二充分溶解即得 1mg/mL 标准品，待用。（该标准品粉体开封后也需干燥保存和使用）

## 三、所需的仪器和用品：

酶标仪、96 孔板、水浴锅、可调式移液器、研钵、二甲基亚砜（DMSO）、乙醇、石油醚。

## 四、总淀粉含量测定：

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

## 1、样本制备：

① a. 干样处理：取 1-5g 样本烘干（50°C）至恒重，磨碎并过筛（60 目筛）得到待检均匀粉末样本；取 10mg 粉末样本，至 2mLEP 管中；**除脂**：向 EP 管中加入 0.5mL 的石油醚，研磨匀浆，50°C 振荡 30min（也可间隔 3min 上下晃动几下），12000rpm，室温（25°C）离心 5min，弃上清，留沉淀（尽量保留沉淀）（若样本含脂量少，此步可省去）；**除糖**：接着向沉淀中加入 1mL 80%乙醇震荡混匀 2min，50°C 水浴 20min（间隔 3min 晃动几下），取出冷却后，12000rpm，室温（25°C）离心 5min，弃上清，留沉淀（尽量保留沉淀）（乙醇除糖这步再重复一次），（若样本含糖量少，此步可省去）。向最后得到的沉淀中加入 0.5mL 的 DMSO 并涡旋振荡使样本分散悬浮于液体中（勿沉积于管底或块状悬浮）。

b. 鲜样处理：称取 0.1g 鲜样于研钵中，**除脂**：加入 0.5mL 的石油醚，研磨匀浆，转移至 2mLEP 管中并定容至 1mL，50°C 振荡 30min（也可间隔 3min 上下晃动几下），12000rpm，室温（25°C）离心 5min，弃上清，留沉淀（尽量保留沉淀）（若样本含脂量少，此步可省去）；**除糖**：向沉淀中接着加入 1mL 80%乙醇震荡混匀 2min，50°C 水浴 20min，取出冷却后，12000rpm，室温（25°C）离心 5min，弃上清，留沉淀（尽量保留沉淀）（乙醇除糖这步再重复一次），（若样本含

糖量少，此步可省去)。向沉淀中加入 0.5mL 的 DMSO 并涡旋振荡使样本分散悬浮于液体中（勿沉积于管底或块状悬浮）。

- ② 沸水浴直到样本呈分散溶解状态（约 2min，确保没有凝胶块状）；高速涡旋振荡后再沸水浴 15min（间歇 2-3min 振荡一次，使样本全部分散溶解，若凝胶块仍存在，可增加沸水浴时间和振荡次数直到凝胶块完全溶解）；
- ③ 样本取出置室温约 5min 使样本冷却后再加 1mL 无水乙醇立即高速涡旋振荡，避免聚合（建议逐个样本操作），再加 0.5mL 无水乙醇来回颠倒 EP 管，静置 5min（有淀粉白色沉淀物产生），5000rpm 室温离心 5min，弃上清留沉淀（使 EP 管轻轻倒置于吸水纸上约 5min 吸干剩余乙醇）；
- ④ 向沉淀中加 1mL DMSO 涡旋振荡混匀，沸水浴 15min（间歇 2-3min 振荡一次，使样本全部分散溶解，确保没有凝胶块，若凝胶块最终难完全溶解需弃掉重新制备）。
- ⑤ 若是谷物样本，第④步得到的溶液中有杂质，需待自然冷却 5min 后于 3000rpm 室温（25℃，低于 10℃会结冻）离心 5min，上清液备用；若是纯淀粉样本，第④步得到的溶液呈澄清状，不需离心自然冷却 5min 备用；取出 0.1mL 澄清备用液于新 2mL 的 EP 管中，再加 0.9mL 试剂一稀释液即为待检测液，即稀释 10 倍（该待检测液测定务必在 2 个小时内进行后面的实验）。

备注：若样本自身淀粉含量较低，可降低稀释倍数，如稀释 2-5 倍。

## 2、上机检测：

- ① 酶标仪预热 30min 以上，调节波长至 510nm。
- ② 总淀粉上清液制备：在 EP 管中依次加入：

试剂名称（μL）	总淀粉测定管
待检液	40
试剂二	300
试剂三	50
40℃温育 30min 后，混合液待测，转第③步	

- ③ 显色反应，在 96 孔板中依次加入：

试剂名称（μL）	总淀粉测定管	空白管 (仅做一次)	标准管 (仅做一次)
液体	60μL 总淀粉上清液	60μL 试剂二	40μL 标准品+360μL 试剂二（现配现用）， 取出 60μL
试剂四	20	20	20
试剂五	140	140	140
混匀，40℃下，避光温育 20min，于 510nm 处读取吸光值 A。			

## 五、结果计算：

总淀粉含量(mg/g 重量)=(C 标准×V2)×(A 总淀粉-A 空白)÷(A 标准-A 空白)÷(W×V1 总淀粉÷V)×D×6.5×0.9

$$= 9.75 \times (A \text{ 总淀粉} - A \text{ 空白}) \div (A \text{ 标准} - A \text{ 空白}) \div W \times 0.9 \times D$$

总淀粉含量(%)=(C 标准×V2)×(A 总淀粉-A 空白)÷(A 标准-A 空白)÷(W×V1 总淀粉÷V)×D×6.5÷10×0.9

$$= 0.975 \times (A \text{ 总淀粉} - A \text{ 空白}) \div (A \text{ 标准} - A \text{ 空白}) \div W \times 0.9 \times D$$

V---待检液总体积，1 mL；

V2---显色反应中标品体积，0.06mL；

C 标准---0.1mg/mL 葡萄糖；

V1 总淀粉---待检液体积，0.04mL；

D---稀释 10 倍；

W---样本质量，g； 9.75---总淀粉的稀释倍数。

