

可溶性果胶(WSP)含量试剂盒说明书

(货号: G0704F 分光法 48 样)

一、产品简介:

果胶是构成细胞初生壁和中胶层的主要成分, 主要由原果胶、果胶酸甲酯和果胶酸等形式广泛分布于植物果实、根茎和叶中。果胶和纤维素以及金属离子等物质相结合形成不溶于水的原果胶, 在果蔬成熟过程中转变为可溶性果胶, 果实组织也变得软化、硬度下降。

本试剂盒先提取得到可溶性果胶 (WSP), 采用咔唑比色法测定可溶性果胶含量。果胶水解成半乳糖醛酸, 在硫酸溶液中与咔唑进行缩合反应, 生成紫红色物质, 经光谱扫描该物质在 530nm 处有最大吸收峰, 颜色深浅与果胶含量成正比, 进而得可溶性果胶含量。

二、试剂盒组成和配制:

试剂名称	规格	保存要求	备注
试剂一	液体 1.5mL×1 支	4°C 保存	
标准品	粉剂 mg×1 支	4°C 保存	若重新做标曲, 则用到该试剂

三、所需的仪器和用品:

分光光度计、1mL 玻璃比色皿 (1cm 光径)、水浴锅、可调式移液器、乙醇、浓硫酸、研钵。

四、可溶性果胶(WSP)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、样本制备:

- ① 取 0.1g 组织 (烘干且过筛后的粉末组织可取 0.01g), 加 1.5mL 的 80%乙醇, 研磨匀浆, 85°C水浴 10min (及时补充 80%乙醇至 1.5mL), 取出流水冷却后, 8000rpm, 25°C离心 10min, 弃上清, 留沉淀,
- ② 向沉淀中加入 1mL 的 80%乙醇, 混匀, 85°C水浴 10min (及时补充 80%乙醇至 1mL), 取出流水冷却后, 8000rpm, 25°C离心 10min, 弃上清, 留沉淀。
- ③ 再向沉淀中加入 1 mL 蒸馏水, 混匀, 50°C水浴 30min, 流水冷却至室温, 8000rpm, 25°C离心 10min, 弃沉淀, 取上清液待测。

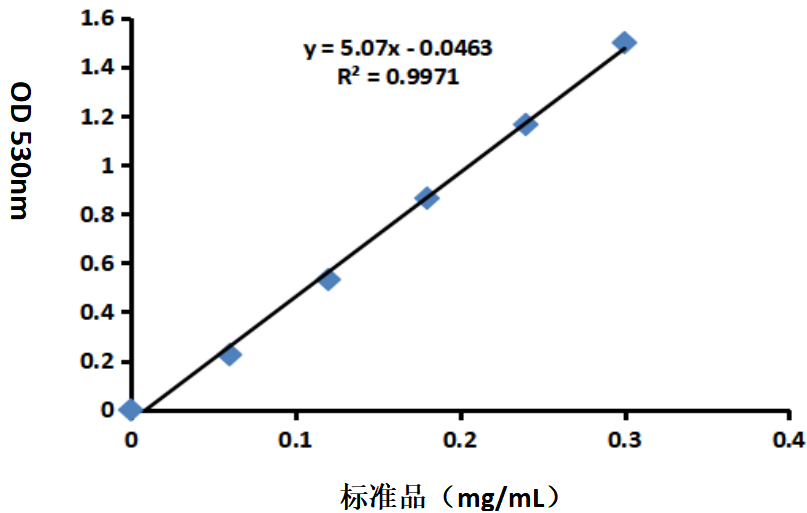
2、上机检测:

- ① 分光光度计预热 30min 以上, 调节波长为 530nm, 蒸馏水调零;
- ② 在 EP 管中依次加入:

试剂名称 (μL)	测定管	空白管 (仅做一次)
样本	105	
蒸馏水		105
浓硫酸	630	630
可用封口膜缠紧, 85°C水浴 15min 后, 流水冷却至室温。		
试剂一	21	21
混匀, 室温 (25°C) 暗处反应 30min (间隔 10min 混匀一次), 全部液体转移至 1mL 玻璃比色皿中, 于 530nm 处读取吸光值 A, $\Delta A = A_{\text{测定}} - A_{\text{空白}}$ 。		

五、结果计算：

1、标准曲线方程： $y = 5.07x - 0.0463$ ；，x 为标准品浓度（mg/mL），y 是 ΔA 。



2、可溶性果胶含量(mg/g 重量)=[$(\Delta A + 0.0463) \div 5.07 \times V1$] $\div (W \times V1 \div V) \times D$
= $0.2 \times (\Delta A + 0.0463) \div W$

W---样本重量，g；

V---加入提取液体积，1mL；

V1---加入样本体积，0.105mL；

D---稀释倍数，未稀释即为1。

附：标准曲线制作过程：

- 1 制备标准品母液（5mg/mL）：临用前向标准品中加入 2mL 蒸馏水（现配现用）。
- 2 把母液用蒸馏水稀释成六个浓度梯度的标准品：0, 0.06, 0.12, 0.18, 0.24, 0.3. mg/mL。
也可根据实际样本来调整标准品浓度。
- 3 依据测定管的加样表操作，根据结果即可制作标准曲线。