

## 淀粉含量试剂盒说明书

(货号：G0507W 微板法 96 样)

### 一、产品简介：

淀粉是一种多糖，广泛存在于植物的根、茎、叶、种子、果实等组织中。

本产品采用酸水解法，将淀粉分解为葡萄糖，再用蒽酮比色法测定葡萄糖的含量，即可换算淀粉含量，测定波长为620nm。

### 二、试剂盒组分与配制：

试剂名称	规格	保存要求
试剂一	液体 100mL×1 瓶	4°C保存
试剂二	粉剂×2 瓶	4°C保存
标准品	粉剂×1 支	若重新做标曲，则用到该试剂
工作液的配制：临用前在一瓶试剂二中加入 4.25mL 蒸馏水后，缓慢加入 10.75mL 浓硫酸，不断搅拌，充分溶解，待用；用不完的试剂 4°C保存一周。		

### 三、所需仪器和用品：

酶标仪、96 孔板、水浴锅、移液器、研钵、常温离心机、浓盐酸、浓硫酸、蒸馏水。

### 四、淀粉含量测定：

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 称取约 0.1g 组织样本（若是干样取 0.05g，若是高淀粉干样取 0.01g 即可）于研钵中研碎，加入 1mL 试剂一，充分匀浆后转移到 EP 管中，50°C 水浴提取 30min（间隔 3min 晃动几下），10000rpm，25°C 离心 5min，弃上清，留沉淀。

【注】：若增加样本量，可按照组织质量 (g)：试剂一体积(mL)为 1: 5~10 的比例进行提取

② 沉淀中加入 0.5mL 蒸馏水，放入 95°C 水浴中糊化 15min（盖紧，以防止水分散失）。

③ 冷却后，加入 0.35mL 浓盐酸，25°C 常温提取 15min，振荡 3-5 次。

④ 加入 0.85mL 蒸馏水，混匀，10000rpm，25°C 离心 10min，取上清液待测。

#### 2、上机检测：

① 酶标仪预热 30min，设置温度在 25°C，设定波长 620nm。

② 先调选 2 个样本做预测定，确定本次样本的稀释(用蒸馏水)倍数 D（如 10 倍）。

③ 取 EP 管，按照加样表依次加入：

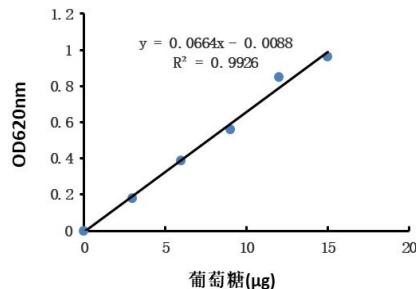
试剂名称 ( $\mu$ L)	测定管	空白管(仅做一次)
样本	50	
蒸馏水		50
工作液	250	250

混匀，95°C水浴 10 min（盖紧，防止水分散失），自然冷却至室温，取 200 $\mu$ L 转移至 96 孔板中，在 620 nm 处读取各管吸光度值 A， $\Delta A = A_{\text{测定}} - A_{\text{空白}}$ 。

【注】：若吸光值大于 1.5，请将粗提液即样本用提取液或蒸馏水稀释后再测定（严禁稀释加热反应后的混合液，否则会出现浑浊现象），计算公式中乘以相应的稀释倍数 D。

## 五、结果计算：

1、淀粉含量标准曲线： $y = 0.0664x - 0.0088$ ; x 为葡萄糖质量 ( $\mu\text{g}$ ), y 为 $\Delta A$ 。



$$\begin{aligned} \text{2、淀粉含量}(\mu\text{g/g 重量}) &= (\Delta A - 0.0006) \div 0.0664 \div (W \times V1 \div V) \times 0.9 \times D \\ &= 460.84 \times (\Delta A - 0.0006) \div W \times D \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{淀粉含量}(\text{mg/g 重量}) &= (\Delta A - 0.0006) \div 0.0664 \div (W \times V1 \div V) \div 1000 \times 0.9 \times D \\ &= 0.46084 \times (\Delta A - 0.0006) \div W \times D \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{淀粉含量}(\%) &= [(\Delta A - 0.0006) \div 0.0664 \div (W \times V1 \div V) \div 1000 \times 0.9 \times D] \times 10^{-3} \times 100 \\ &= [0.046084 \times (\Delta A - 0.0006) \div W \times D] \% \end{aligned}$$

V---加入提取液体积，1.7 mL;

V1---加入反应体系中样本体积，0.05mL;

W---样本质量，g;

0.9---葡萄糖折算淀粉的系数；

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 (1mg/mL): 从标准品管中称量取出 2mg 至一新 EP 管中，再加 2mL 蒸馏水混匀溶解即 1mg/mL 的葡萄糖（母液需在两天内用且-20°C 保存）。
- 2 把母液用蒸馏水稀释成以下浓度梯度的标准品：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 依据加样表操作，根据结果即可制作标准曲线。