蔗糖(sucrose)含量(蒽酮比色法)试剂盒说明书

(微板法 96 样)

一、产品简介:

蔗糖是光合作用的主要产物,广泛分布于植物体内,特别是甜菜、甘蔗和水果中含量极高。蔗糖由葡萄糖和糖脱水缩合形成,易溶于水较难溶于乙醇。

在酸性条件下,将蔗糖水解生成果糖和葡萄糖,采用蒽酮比色法,生成的产物在 620nm 下有特征吸收峰,进而计算出蔗糖的含量。

二、试剂盒组分与配制:

试剂名称	规格	保存要求	备注
试剂一	液体 2mL×1 支	4℃保存	
试剂二	粉剂 mg×4 瓶	4℃保存	
标准品	粉剂×1 支	4℃保存	临用前称量取出2mg标准品至一新EP管中,再加2mL蒸馏水溶解即1mg/mL标准品,再用蒸馏水稀释成0.3mg/mL蔗糖标准品溶液,备用(现配现用,三天内用完)。

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、乙醇、浓硫酸、蒸馏水。

四、蔗糖含量检测:

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!

建议: 选取样本做几个梯度的稀释, 选取适合本次实验的稀释倍数 D。

1、样本制备

① 组织样本:

称取 0.1g 样本(若是干样,如烘干烟叶等可取 0.05g; 若是水分充足的样本可取 0.2g),先加入 0.8mL 的 80%乙醇(自备: 取 80mL 乙醇溶于 20mL 蒸馏水中),冰浴匀浆,倒入有盖离心管中,再用 80%乙醇冲洗研钵并转移至同一 EP 管中,使 EP 管中粗提液终体积定容为 1.5mL(若用自动研磨机可直接加入 1.5mL 的 80%乙醇研磨);置 50℃水浴 20min(封口膜缠紧,防止液体散失,且间隔 2min 振荡混匀一次),冷却后(若有损失,可加 80%乙醇补齐至 1.5mL),12000rpm,室温离心 10min,取上清液备用。

② 液体样本:

澄清的液体样本直接检测, 若浑浊则需 12000rpm, 室温离心 10min, 取上清液备用。

2、上机检测:

- ① 酶标仪预热 30min 以上,调节波长至 620nm。
- ② 调节水浴锅至95℃,工作液的配制:临用前在一瓶试剂二中加入1.5mL蒸馏水后,缓慢加入8.5mL浓硫酸,充分溶解(若难溶解,70℃加热溶解,剩余试剂4℃保存一周)。
- ③ 上清液稀释:可先取 2 个样本预测,确定适合本批样本的稀释浓度 D:叶片类样本可稀释 10 倍,含糖量高的果肉类样本可稀释 20 倍左右。
- ④ 在 EP 管中依次加入:

试剂(µL)	测定管	标准管 (仅做一次)	空白管 (仅做一次)
样本	40		
标准品		40	
蒸馏水			40
试剂一	20	20	20

务必混匀(可用枪吸打混匀),95℃煮沸 10min (盖紧, 防止水分散失)

工作液 360 360 360 360 混匀,95℃水浴 10min (封口膜缠紧,防止水分散失),冷却至室温后,取 200μL 转移至 96 孔板中,于 620nm

读取吸光值 A, ΔA=A 测定管-A 空白管。

【注】:如果 ΔA 大于 1,需要将样本用蒸馏水稀释(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稀释倍数 D。

五、结果计算:

1、按照重量计算:

蔗糖含量(mg/g 重量)=(C 标准×V1)×ΔA÷(A 标准-A 空白)÷(W×V1÷V)×D =0.45×ΔA÷(A 标准-A 空白)÷W×D

2、按照体积计算:

蔗糖含量(mg/mL 液体)=(C 标准×V1)×ΔA÷(A 标准-A 空白)÷V1×D =0.3×ΔA÷(A 标准-A 空白)×D

C 标准---蔗糖标准品浓度, 0.3mg/mL; V---加入提取液体积, 1.5mL; D---稀释倍数,未稀释即为1; V1---加入样本体积,0.02mL;

W---样本鲜重, g。