

菠萝蛋白酶提取试剂

产品简介

菠萝蛋白酶(Bromelain)简称菠萝酶，亦称凤梨酶、凤梨酵素等，是存在于菠萝植株中的蛋白水解酶，可从菠萝果茎、叶、皮提取出来，经精制、提纯、浓缩、酶固定化、冷冻干燥而得到，菠萝蛋白酶已被广泛应用于食品、医药等行业，利用吸附力、离子键、共价键等不同的联结方式，将酶与不溶性载体联结，制成固定化酶，可以很好的避免酶的失活，易于储存运输。

菠萝蛋白酶提取试剂主要用于裂解植物组织，提取样品中的菠萝蛋白酶。该试剂仅用于科研领域，不适用于临床诊断或其他用途。

产品组成

名称 \ 编号	ADS066CS0 2×500ml	Storage
试剂(A): 组织匀浆液	500ml	4°C
试剂(B): Bromelain Lysis Buffer	500ml	4°C 避光
试剂(C): Bromelain 洗脱液	100ml	4°C
使用说明书	1 份	

自备材料

- 1、蒸馏水
- 2、离心管或试管、匀浆器或研钵、低温离心机

操作步骤(仅供参考)

- 1、取 10g 菠萝肉或植物组织，切碎后在研钵或匀浆器中加入等体积组织匀浆液进行研磨或匀浆。
- 2、4°C静置 30min，滤纸过滤或 4~6 层纱布过滤。
- 3、留取滤液，边搅拌边加入 10ml Bromelain Lysis Buffer，搅拌约 10min，4°C静置 1h。
- 4、4000g，4°C离心 7~10min，弃上清液，收集沉淀，加入 2~3 倍体积的 Bromelain 洗脱液，搅拌洗脱 20min。
- 5、4000g，4°C离心 7~10min，取上清液，即为菠萝蛋白酶提取液，暂时不用可-20°C冻存。

计算

样品粗酶液获得率(ml/g)=上清液体积(ml)/样品质量(g)×100%

注意事项

- 1、待测样品中不能含有磷酸酶抑制剂，同时需避免反复冻融。
- 2、提取菠萝蛋白酶时注意低温操作，防止酶活性。
- 3、离心时最好采用低温离心机，常温离心机也可。
- 4、试剂开封后请尽快使用，以防影响后续实验效果。
- 5、为了您的安全和健康，请穿实验服并戴一次性手套操作。

有效期：6个月；低温运输，4℃保存。

