

可溶性果胶(SP)提取试剂

产品简介

天然果胶类物质以原果胶、果胶(Pectin)、果胶酸的形态广泛存在于植物的果实、根、茎、叶中，是细胞壁的一种组成成分，它们伴随纤维素而存在，构成相邻细胞中间层粘合物，使植物组织细胞紧紧黏结在一起。原果胶是不溶于水的物质，但可在酸、碱、盐等化学试剂及酶的作用下，加水分解转变成水溶性果胶。果胶(Pectin)又称多聚半乳糖醛酸，是由D-半乳糖醛酸以 α -1,4糖苷键连接形成的直链状聚合物，本质上是一种线形的多糖聚合物，含有数百至约1000个脱水半乳糖醛酸残基，其相应的平均相对分子质量为50000~150000。

可溶性果胶(SP)提取试剂主要用于提取植物组织或果实中可溶性果胶。该试剂仅用于科研领域，不宜用于临床诊断或其他用途。

产品组成

名称 \ 编号	ADS076CS0	Storage
可溶性果胶提取试剂	2×500ml	RT
使用说明书	1份	

自备材料

- 1、蒸馏水
- 2、实验材料：桃子、李子、苹果、杏等果实或其他植物组织
- 3、天平、剪刀、研钵或匀浆器、离心机、水浴锅、试管或离心管

操作步骤(仅供参考)

- 1、取果实或其他植物组织，洗净擦干，称取剪碎的新鲜样品0.2g，置于研钵或匀浆器。
- 2、加入1-2ml可溶性果胶提取试剂，充分研磨或匀浆后转入10ml试管中。用可溶性果胶提取试剂冲洗研钵或匀浆器并转移至试管中，补加可溶性果胶提取试剂至10ml。
- 3、沸水浴30min，在煮沸过程中及时补加可溶性果胶提取试剂至10ml，取出冷却至室温，8000r/min离心15min，弃上清。重复该步骤2次，以去除样品中的糖分及其他物质。
- 4、取含有沉淀的试管，加入4ml蒸馏水，50℃水浴30min以溶解果胶。取出冷却至室温，8000r/min离心15min，将上清液转移至新试管中。用少量蒸馏水洗涤沉淀，8000r/min再次离心15min，一并将上清液转移至上述新试管中，加蒸馏水定容至10ml，即为可溶性果胶提取液。

注意事项

- 1、 取样量、试剂用量应根据果胶含量适当调整。
- 2、 可溶性糖对测定结果有较大影响，应彻底去除样品中的可溶性糖。
- 3、 试剂开封后请尽快使用，以防影响后续实验效果。
- 4、 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：24 个月。

