

原果胶(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。原果胶是一种非水溶性的物质，在未成熟的果实或植物组织中果胶物质大多与纤维素结合以原果胶的形式存在，原果胶能使果实或其他植物组织坚硬、变脆。

原果胶(SP)提取试剂主要用于提取植物组织或果实中可溶性果胶和原果胶。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	ADS077CS0	Storage
试剂(A): 可溶性果胶提取试剂	4×250ml	RT
试剂(B): 原果胶提取试剂	100ml	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°C 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。

5、向上述经蒸馏水洗涤后的沉淀物中加入 3ml 原果胶提取试剂，沸水浴 1h，取出冷却至室温，8000r/min 离心 15min，加蒸馏水定容至 10ml，即为原果胶提取液。

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。