

α-淀粉酶（ α -amylase, α -AL）试剂盒说明书

(货号: ADS-W-DF002 微板法 48 样)

一、产品简介:

淀粉酶包括 α -淀粉酶 (EC 3.2.1.1) 和 β -淀粉酶 (EC 3.2.1.2)。淀粉酶催化淀粉水解生成还原糖，是生物体利用淀粉进行碳水化合物代谢的初级反应。本试剂盒采用 70°C 加热钝化 β -淀粉酶来检测 α -淀粉酶的活力。即 α -淀粉酶催化淀粉水解生成的还原糖能使 3,5-二硝基水杨酸生成棕红色得 3-氨基-5-硝基水杨酸，在 540 nm 有吸收峰；通过测定 540 nm 吸光度增加速率，计算淀粉酶活性。

二、试剂盒组成和配制：

试剂名称	规格	保存要求	备注
提取液	液体 60mL×1 瓶	4°C保存	
试剂一	粉剂 1 瓶	4°C保存	临用前加入 4mL 提取液，70°C 加热溶解后再用。
试剂二	液体 14mL×1 瓶	4°C保存	
标准品	粉剂 1 支	4°C保存	若重新做标曲，则用到该试剂。

三、所需仪器和用品：

酶标仪、96 孔板、恒温水浴锅、台式离心机、可调式移液器、研钵和蒸馏水。

四、 α -淀粉酶 (α -AL) 活性检测：

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！

1、样本制备：

- ① 组织样本：称取约 0.2g 组织（水分充足的样本可取 1g），加入 1mL 经预冷的 95% 乙醇冰浴匀浆，4°C 放置 10min；12000rpm，4°C 离心 5min；弃上清，留沉淀，向沉淀中加入经预冷的 1mL 的 80% 乙醇混匀，4°C 放置 10min；12000rpm，4°C 离心 5min；弃上清，留沉淀。再向沉淀中加入 1mL 经预冷提取液，涡旋混匀，4°C 放置 10min；12000rpm，4°C 离心 10min；留上清，弃沉淀。上清液置冰上待测。
- ② 细菌/培养细胞：先收集细菌或细胞到离心管内，离心后弃上清；取约 500 万细菌或细胞加入 1mL 提取液超声波破碎细菌或细胞（冰浴，功率 20% 或 200W，超声 3s，间隔 10s，重复 30 次）；在室温下放置提取 20min，每隔 5min 振荡 1 次，使其充分提取；12000rpm，4°C 离心 10min，上清液置冰上待测。

【注】：若增加样本量，可按照细菌或细胞数量（ 10^4 个）：提取液体积 (mL) 为 500:1 的比例进行提取。

- ③ 液体样本：直接检测。若浑浊，离心后取上清检测。

2、上机检测：

- ① 酶标仪预热 30min 以上，调节波长到 540 nm。
- ② 试剂一和试剂二 40°C 预热 10min。
- ③ 在 EP 管中依次加入：

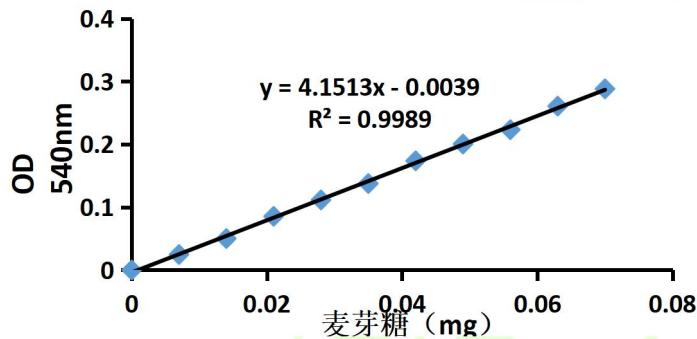
试剂 (μL)	测定管	对照管
α -淀粉酶上清液	70	70
70°C 水浴 15min 左右，流水冷却。		
蒸馏水		70
试剂一		
40°C 恒温水浴中准确保温 5min。		
试剂二	140	140
混匀，95°C 水浴 5min，流水冷却，取 200μL 至 96 孔板中，540nm 处		

读取吸光值 A, $\Delta A = A$ 测定管-A 对照管 (每个测定管需设一个对照管)。

- 【注】1. 若 ΔA 在零附近如低于 0.005, 可增加样本取样质量 W, 或增加样本加样量 V1 (如由 70 μL 增至 100 μL , 则试剂二相应减少, 保持总体积不变), 或延长反应时间 T (如由 5min 增至 20min), 则改变后的 W 和 V1 和 T 需代入计算公式重新计算。
 2. 若 ΔA 值大于 1, 则可减少加样体积 V1 (如由 70 μL 减至 20 μL , 另补加 50 μL 蒸馏水), 或者单独对 α - 淀粉酶上清液用蒸馏水稀释后再取 70 μL 加样测定。则改变后的 V1 和稀释倍数 D 代入公式重新计算。

五、结果计算:

1、标准曲线方程: $y = 4.1513x - 0.0039$; x 为标准品质量 (mg), y 为吸光值 ΔA 。



2、按照样本质量计算:

单位定义: 每克组织每分钟催化产生 1 μg 麦芽糖定义为 1 个酶活力单位。

$$\begin{aligned} \alpha\text{-淀粉酶活性}(\mu\text{g}/\text{min}/\text{g 鲜重}) &= [(\Delta A_{\alpha\text{-淀粉酶}} + 0.0039) \div 4.1513 \times 10^3] \div (W \times V1 \div V) \div T \times D \\ &= 688.3 \times (\Delta A_{\alpha\text{-淀粉酶}} + 0.0039) \div W \times D \end{aligned}$$

3、按照蛋白质含量计算:

单位定义: 每毫克组织蛋白每分钟催化产生 1 μg 麦芽糖定义为 1 个酶活力单位。

$$\begin{aligned} \alpha\text{-淀粉酶活性}(\mu\text{g}/\text{min}/\text{mg prot}) &= [(\Delta A_{\alpha\text{-淀粉酶}} + 0.0039) \div 4.1513 \times 10^3] \div (V1 \div V \times Cpr) \div T \times D \\ &= 688.3 \times (\Delta A_{\alpha\text{-淀粉酶}} + 0.0039) \div Cpr \times D \end{aligned}$$

4、按细菌/细胞密度计算:

单位定义: 每 1 万个细菌或细胞每分钟催化产生 1 μg 麦芽糖定义为 1 个酶活力单位。

$$\begin{aligned} \alpha\text{-淀粉酶活性}(\mu\text{g}/\text{min}/10^4 \text{ cell}) &= [(\Delta A_{\alpha\text{-淀粉酶}} + 0.0039) \div 4.1513 \times 10^3] \div (V1 \div V \times 500) \div T \times D \\ &= 1.4 \times (\Delta A_{\alpha\text{-淀粉酶}} + 0.0039) \times D \end{aligned}$$

5、液体样本中 α - 淀粉酶活性计算:

单位定义: 每毫升液体每分钟催化产生 1 μg 麦芽糖定义为 1 个酶活力单位。

$$\begin{aligned} \alpha\text{-淀粉酶活性}(\mu\text{g}/\text{min}/\text{mL}) &= [(\Delta A_{\alpha\text{-淀粉酶}} + 0.0039) \div 4.1513 \times 10^3] \div V1 \div T \times D \\ &= 688.3 \times (\Delta A_{\alpha\text{-淀粉酶}} + 0.0039) \times D \end{aligned}$$

V---提取液总体积, 1mL;

V1---加入反应体系中样本体积, 70 μL = 0.07 mL;

W---样本质量, g;

T---反应时间, 5min;

500---细菌或细胞总数, 500 万;

D---稀释倍数, 未稀释即为 1;

Cpr---样本蛋白质浓度, mg/mL; 建议使用本公司的 BCA 蛋白含量测定试剂盒。

附: 标准曲线制作过程:

- 制备标准品母液 (1mg/mL): 向标准品 EP 管里面加入 1mL 蒸馏水 (母液需在两天内用且-20°C 保存)。
- 把母液稀释成六个浓度梯度的标准品: 0, 0.2, 0.4, 0.6, 0.8, 1. mg/mL。70 μL 标准品 + 70 μL 蒸馏水 + 140 μL 试剂二, 混匀, 95 度水浴 5min, 流水冷却, 取 200 μL 至 96 孔板中, 540nm 处读取吸光值, 以标准品质量为横坐标, 吸光度值为纵坐标, 即可制作标准曲线。