

## 蔗糖-葡萄糖-果糖含量（己糖激酶法）测定试剂盒说明书

(货号：ADS-F-DF018 分光法 48 样 有效期：3 个月)

### 一、产品简介：

在大多数植物、水果和食品中发现蔗糖，葡萄糖和果糖。蔗糖和果糖在特异性酶的作用下转化为葡萄糖，葡萄糖在己糖激酶等酶复合物作用下，同时使 NADP<sup>+</sup>还原成 NADPH，通过检测 340nm 下 NADPH 的增加量，分别计算得到蔗糖、葡萄糖和果糖的含量。

### 二、测试盒组成和配制：

试剂名称	规格	保存要求	备注
试剂一	粉剂×1 支	4°C保存	1. 临用前 8000g 4°C 离心 2min 使试剂落入管底（可手动甩一甩）； 2. 加入 1.3mL 蒸馏水，可分装冻存，防止反复冻融； 3. 保存周期与试剂盒有效期相同。
试剂二	粉剂 1 瓶	-20°C保存	1. 开盖前注意使粉剂落入底部（可手动甩一甩）； 2. 加入 2.6mL 蒸馏水备用； 3. 保存周期与试剂盒有效期相同。
试剂三	65mL 液体×1 瓶	4°C保存	
试剂四	粉剂 1 瓶	-20°C保存	1. 开盖前注意使粉剂落入底部（可手动甩一甩）； 2. 加入 2.6mL 蒸馏水溶解备用，可分装冻存，防止反复冻融。
试剂五	液体 1 支	-20°C保存	1. 临用前 8000g 4°C 离心 2min 使微量液体落入管底（可手动甩一甩）； 2. 加入 1.4mL 蒸馏水溶解备用，可分装冻存，防止反复冻融。

### 三、所需的仪器和用品：

研钵（匀浆机）、冰盒（制冰机）、台式离心机、可调式移液枪、水浴锅（烘箱、培养箱、金属浴）、1ml 比色皿、离心管、分光光度计、蒸馏水（去离子水、超纯水均可）。

### 四、指标测定：

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 0.1g 组织（水分含量高的样本可取 0.5g），加入 1mL 蒸馏水，进行冰浴匀浆。12000rpm，常温离心 10min，取上清置冰上待测。

**【注】**：做实验前可以选取几个样本，找出适合本次检测样本的稀释倍数 D，果实样本含糖量较高，可稀释 20-40 倍；叶片样本可稀释 2-5 倍。

② **液体样品**：近似中性的澄清液体样本可直接检测；若为酸性样本则需先用 NaOH(2M) 调 pH 值约 7.4，然后室温静置 30min，取澄清液体直接检测。

**【注】**：可选取几个样本，进行不同倍数的稀释，选取适合本次样本的稀释倍数 D。

#### 2、上机检测：

- ① 紫外分光光度计预热 30 min 以上，调节波长到 340nm，蒸馏水调零。
- ② 用前使所有试剂解冻或 30°C 水浴 15-30min。
- ③ 依次在 1mL 石英比色皿（光径 1cm）中加入：

试剂名称 ( $\mu\text{L}$ )	测定管M (仅做一次)	对照管M (仅做一次)	测定管N	对照管N (仅做一次)
样本	25		25	
试剂一	25	25		
试剂二	25	25	25	25
试剂三	600	625	625	650
混匀，5min后于340nm处读取各管的A1值				
试剂四	25	25	25	25
混匀，反应30min于340nm处读取各管的A2值（若A1值继续增加，需延长反应时间，直至2分钟内的吸光值保持不变）				
试剂五			25	25
混匀，反应20min于340nm处读取各管的A3值（若A2值继续增加，需延长反应时间，直至2分钟内的吸光值保持不变）				

- 【注】1. 测定管M和对照管M的值可以在读取A3的时候再重读一次，依此也可判读测定管M在30分钟读取A2时是否反应完全。  
 2. 检测是否反应完全，在每次要读值的时候，可改用时间扫描：3min，间隔1min，依此判读反应是否完全。然后再读取各测定管的A值。  
 3. 若A3值超过1.5，可减少样本加样量V1：如由25 $\mu\text{L}$ 减至10 $\mu\text{L}$ ，则试剂三相应增加；或对样本进行稀释，则改变后的V1和稀释倍数D代入公式计算。  
 4. 若 $\Delta A$ 值较小如小于0.01，可增加样本量：如由25 $\mu\text{L}$ 增至50 $\mu\text{L}$ ，则试剂三相应减少。

## 五、结果计算：

$$\Delta A_{\text{葡萄糖}} = (A_2 - A_1)_{\text{测定管N}} - (A_2 - A_1)_{\text{对照管N}}$$

$$\Delta A_{\text{果糖}} = (A_3 - A_2)_{\text{测定管N}} - (A_3 - A_2)_{\text{对照管N}}$$

$$\Delta A_{\text{蔗糖}} = [(A_2 - A_1)_{\text{测定管M}} - (A_2 - A_1)_{\text{对照管M}}] - \Delta A_{\text{葡萄糖}}$$

### 1、按样本质量计算：

$$\begin{aligned} \text{葡萄糖含量}(\text{mg/g鲜重}) &= [\Delta A_{\text{葡萄糖}} \div (\varepsilon \times d)] \times V_2 \times 10^3 \times 180.16 \div (V_1 \div V \times W) \\ &= 0.8 \times \Delta A_{\text{葡萄糖}} \div W \times D \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{果糖含量}(\text{mg/g鲜重}) &= [\Delta A_{\text{果糖}} \div (\varepsilon \times d)] \times V_3 \times 10^3 \times 180.16 \div (V_1 \div V \times W) \\ &= 0.83 \times \Delta A_{\text{果糖}} \div W \times D \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{蔗糖含量}(\text{mg/g鲜重}) &= [\Delta A_{\text{蔗糖}} \div (\varepsilon \times d)] \times V_2 \times 10^3 \times 342.3 \div (V_1 \div V \times W) \\ &= 1.52 \times \Delta A_{\text{蔗糖}} \div W \times D \end{aligned}$$

### 2、按照体积计算：

$$\begin{aligned} \text{葡萄糖含量}(\text{mg/mL}) &= [\Delta A_{\text{葡萄糖}} \div (\varepsilon \times d)] \times V_2 \times 10^3 \times 180.16 \div V_1 \\ &= 0.8 \times \Delta A_{\text{葡萄糖}} \times D \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{果糖含量}(\text{mg/mL}) &= [\Delta A_{\text{果糖}} \div (\varepsilon \times d)] \times V_3 \times 10^3 \times 180.16 \div V_1 \\ &= 0.83 \times \Delta A_{\text{果糖}} \times D \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{蔗糖含量}(\text{mg/mL}) &= [\Delta A_{\text{蔗糖}} \div (\varepsilon \times d)] \times V_2 \times 10^3 \times 342.3 \div V_1 \\ &= 1.52 \times \Delta A_{\text{蔗糖}} \times D \end{aligned}$$

### 3、按蛋白浓度计算：

$$\begin{aligned} \text{葡萄糖含量}(\text{mg/mg prot}) &= [\Delta A_{\text{葡萄糖}} \div (\varepsilon \times d)] \times V_2 \times 10^3 \times 180.16 \div (V_1 \div V \times C_{\text{pr}}) \\ &= 0.8 \times \Delta A_{\text{葡萄糖}} \div C_{\text{pr}} \times D \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{果糖含量}(\text{mg/mg prot}) &= [\Delta A_{\text{果糖}} \div (\varepsilon \times d)] \times V_3 \times 10^3 \times 180.16 \div (V_1 \div V \times C_{\text{pr}}) \\ &= 0.83 \times \Delta A_{\text{果糖}} \div C_{\text{pr}} \times D \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{蔗糖含量(mg/mg prot)} &= [\Delta A \text{ 蔗糖} \div (\epsilon \times d)] \times V2 \times 10^3 \times 342.3 \div (V1 \div V \times Cpr) \\ &= 1.52 \times \Delta A \text{ 蔗糖} \div Cpr \times D \end{aligned}$$

$\epsilon$ ---NADPH的摩尔吸光系数为 $6.3 \times 10^3 \text{ L/mol/cm}$ ;  $d$ ---光径距离, 1cm;  
 $V$ ---提取液体积, 1mL;  $V1$ ---样本体积,  $25\mu\text{L}=0.025\text{mL}$ ;  
 $V2$ ---反应总体积,  $700\mu\text{L}=7 \times 10^{-4}\text{L}$ ;  $V3$ ---反应总体积,  $725\mu\text{L}=7.25 \times 10^{-4}\text{L}$ ;  
葡萄糖分子量---180.16; 果糖分子量---180.16;  
蔗糖分子量---342.3;  $D$ ---稀释倍数, 未稀释即为 1;  
 $W$ ---样本质量, g;  
 $Cpr$ ---蛋白浓度 (mg/mL); 建议使用本公司的 BCA 蛋白含量检测试剂盒。

