



α-淀粉酶活性检测试剂盒(碘-淀粉比色法)

中文名称： α-淀粉酶活性检测试剂盒(碘-淀粉比色法)

英文名称： α-Amylase (α-AL) Activity Assay Kit(Iodine-starch colorimetry)

产品包装： 盒装

产品规格： 100T/48S

储存条件： -20℃

检测方法： 微量法

有效期： 6个月

产品组成：

试剂名称	规格	保存条件
试剂一	粉剂×1 瓶	2-8℃保存
试剂二	液体 10mL×1 支	2-8℃保存
试剂三	液体 30mL×1 瓶	2-8℃保存
标准品	粉剂×1 瓶	2-8℃保存

溶液的配制：

1、试剂一：临用前加入 6.25 mL 试剂三，置于常温水中并加热至煮沸，期间不断搅拌粉剂至溶解，用不完的 试剂 2-8℃保存 8 周。

2、标准品：10 mg 淀粉标准品。临用前加 10 mL 试剂三，置沸水浴中振荡溶解，配成 1 mg/mL 淀粉标准液， 2-8℃保存四周。

产品说明：

淀粉酶负责水解淀粉,包括α-淀粉酶和β-淀粉酶。α-淀粉酶(EC 3.2.1.1)可随机地作用于淀粉中的α-1,4-糖苷键,生成葡萄糖、麦芽糖、麦芽三糖、糊精等还原糖，同时使淀粉的粘度降

低，因此又称为液化酶。

α -淀粉酶催化淀粉分子中的 α -1,4 糖苷键水解,产生葡萄糖、麦芽糖以及糊精等,碘可以与未被水解的淀粉结合, 生成在 570nm 下有特征吸收峰的复合物, 其深浅可计算出淀粉酶的活力单位。 α -AL 耐热, 但是 β -淀粉酶可在 70°C 钝化 15min。因此粗酶液经过 70°C 钝化 15min, 就只有 α -AL 能够催化淀粉水解。



注意：实验之前建议选择 2-3 个预期差异大的样本做预实验。如果样本吸光值不在测量范围内建议稀释或者 增加样本量进行检测。

需自备的仪器和用品：

酶标仪/可见分光光度计、恒温水浴锅、台式离心机、可调式移液器、96 孔板/微量玻璃比色皿、研钵/匀浆器、蒸馏水。

操作步骤：

一、样本处理(可适当调整待测样本量)

1、组织：称取约 0.1g 样本，加 1mL 蒸馏水匀浆；匀浆后在室温下放置提取 15min，每隔 5min 振荡 1 次，使其充分提取；6000g，室温离心 10min，吸取上清液即为淀粉酶原液。

2、液体：直接检测。（若有浑浊则离心后进行测定）

二、测定步骤

1、分光光度计预热 30min 以上，调节波长至 570nm，分光光度计蒸馏水调零。

2、将淀粉标准液用蒸馏水稀释为 0.4 、 0.2 、 0.05 、 0.025 、 0.0125 、 0.00625 的标准



溶液。

序号	稀释前浓度(μmol/mL)	标准溶液体积(μL)	蒸馏水体积(μL)	稀释后浓度(μmol/mL)
1	1	200	300	0.4
2	0.4	200	200	0.2
3	0.2	200	200	0.1
4	0.1	200	200	0.05
5	0.05	200	200	0.025
6	0.025	200	200	0.0125
7	0.0125	200	200	0.00625

实验中每个标准管需 100μL 标准溶液。

3、按操作表依次加入各试剂：

试剂(μL)	测定管	对照管	空白管	标准管	标准空白管
α-淀粉酶原液	100	100	-	-	-
蒸馏水	-	-	100	-	100
标准溶液	-	-	-	100	-
70°C水浴 15min 左右, 冷却					
试剂一	250	-	250	-	-
蒸馏水	-	250	-	250	250
在 40°C恒温水浴中准确保温 10min					
试剂二	125	125	125	125	125
蒸馏水	375	375	375	375	375
混匀后于 570nm 处读取测定管、对照管、空白管、标准管、标准空白管吸光度, 分别记为 A 测定、A 对照、A 空白、A 标准和 A 标准空白, 计算 $\Delta A_{\text{测定}} = A_{\text{空白}} - (A_{\text{测定}} - A_{\text{对照}})$, $\Delta A_{\text{标准}} = A_{\text{标准}} - A_{\text{标准空白}}$ 。空白管 和标准曲线只需做 1-2 次。					

三、u-淀粉酶活性计算

1、标准曲线的绘制：

根据标准管的浓度 (x , mg/mL) 和吸光度 $\Delta A_{\text{标准}}$ (y , $\Delta A_{\text{标准}}$) , 建立标准曲线。根据标准曲线, 将 $\Delta A_{\text{测定}}$ (y , $\Delta A_{\text{测定}}$) 带入公式计算样本浓度 (x , mg/mL)。



2、 α -淀粉酶活性计算

(1) 按照样本质量计算

单位定义：每 g 组织每分钟消耗 1mg 淀粉定义为 1 个酶活力单位。

$$\alpha\text{-淀粉酶活性 (U/g 质量)} = x \times V_{\text{样}} \div (W \times V_{\text{样}} \div V_{\text{样总}}) \div T = 0.1 \times x \div W$$

(2) 按照蛋白质浓度计算

单位定义：每 mg 组织蛋白每分钟消耗 1mg 淀粉定义为 1 个酶活性单位。

$$\alpha\text{-淀粉酶活性 (U/mg prot)} = x \times V_{\text{样}} \div (V_{\text{样}} \times C_{\text{pr}}) \div T = 0.1 \times x \div C_{\text{pr}}$$

(3) 按照液体体积计算

单位定义：每 mL 液体每分钟消耗 1mg 淀粉定义为 1 个酶活性单位。

$$\alpha\text{-淀粉酶活性 (U/mL)} = x \times V_{\text{样}} \div V_{\text{样}} \div T = 0.1 \times x$$

$V_{\text{样}}$ ：加入反应体系中样本体积，0.1mL； $V_{\text{样总}}$ ：样本总体积，1mL； C_{pr} ：样本蛋白质

浓度，mg/mL； W ：

样本质量，g； T ：反应时间，10min。

注意事项：

取约 0.1g 藜叶片，加 1mL 蒸馏水匀浆，匀浆后在室温下放置提取 15min，每隔 5min 振

荡 1 次，使其充分提取；6000g，室温离心 10min，吸取上清液，之后按照测定步骤

操作，用 96 孔板测得计算 $\Delta A_{\text{测定}} = A_{\text{空白}} - (A_{\text{测定}} - A_{\text{对照}}) = 1.065 - (0.849 - 0.220)$

$= 0.436$ ，带入标准曲线 $y = 2.628x - 0.0051$ ，计算 $x = 0.168$ ，按样本质量计算酶活得：

α -淀粉酶活性 (U/g 质量) $= 0.1 \times x \div W = 0.168$ U/g 质量。