

# 山梨醇含量试剂盒说明书

## 分光光度法 50 管/48 样

**注意：**正式测定前务必取 2-3 个预期差异较大的样本做预测定

**测定意义：**

山梨醇广泛存在于动物、植物、微生物和培养细胞中，不仅是糖运输形式之一，而且与生物抗逆性和食物风味密切相关。因此，在糖代谢、抗逆性和食品研究中经常需要检测山梨醇含量变化。

**测定原理：**

山梨醇在碱性溶液中与铜离子形成蓝色络合物，在 655nm 波长有特征吸收峰。

**需自备的仪器和用品：**

可见分光光度计、水浴锅、可调式移液器、1mL 玻璃比色皿、研钵、冰和蒸馏水。

**试剂的组成和配制：**

试剂一：液体 10mL×1 瓶，4℃保存；

试剂二：液体 10mL×1 瓶，4℃保存。

**山梨醇的提取：**

按照组织质量 (g): 蒸馏水体积(mL)为 1: 5~10 的比例 (建议称取约 0.2g 组织，加入 2mL 蒸馏水)，研磨成匀浆，95℃水浴 10 分钟 (盖紧，以防止水分散失)，冷却后，8000g，25℃离心 10min，取上清液待测。

**测定步骤：**

1、分光光度计预热 30min 以上，调节波长至 655nm，蒸馏水调零。

2、加样表 (在 EP 管中依次加入下列试剂):

试剂 (μL)	空白管	测定管
试剂一	150	150
试剂二	140	140
样本		1000
蒸馏水	1000	

混匀后室温静置 15min，8000g，25℃离心 10min，取上清液测 655nm 下吸光值 A，计算  $\Delta A = A_{\text{测定管}} - A_{\text{空白管}}$ 。

**山梨醇含量计算：**

1、标准条件下测定回归方程为  $y = 0.352x - 0.002$ ; x 为标准品浓度 (mg/mL)，y 为吸光值。

2、按照行样本质量计算

山梨醇含量 (mg/g 鲜重)  $= [(\Delta A + 0.002) \div 0.352 \times V1] \div (W \times V1 \div V2) = 5.68 \times (\Delta A + 0.002) \div W$

3、按照行样本蛋白浓度计算

山梨醇含量 (mg/mg prot)  $= [(\Delta A + 0.002) \div 0.352 \times V1] \div (V1 \times Cpr) = 2.84 \times (\Delta A + 0.002) \div Cpr$

V1：加入样本体积，1mL；V2：加入提取液体积，2 mL；Cpr：样本蛋白质浓度，mg/mL；W：样本质量，



g

**注意：**

最低检测限为 1 $\mu$ g/g 鲜重或 0.01 $\mu$ g /mg prot