

淀粉脱分支酶（Starch debranching enzyme, DBE）试剂盒说明书

分光光度法 50 管/24 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：

DBE 能够专一性地裂解支链淀粉的 α -1, 6 糖苷键，产生线性的葡萄糖链，在调整支链淀粉分子的链长方面有重要的作用。

测定原理

采用 3, 5-二硝基水杨酸法测定 DBE 催化支链淀粉产生的还原糖，通过测定还原糖含量的变化来计算 DBE 活性。

需自备的的仪器和用品

可见分光光度计、水浴锅、台式离心机、可调式移液器、1mL 玻璃比色皿、研钵、冰、蒸馏水

试剂的组成和配制

提取液：液体 60mL×1 瓶，4℃ 保存；

试剂一：液体 15mL×1 瓶，4℃ 保存；

试剂二：粉剂×1 支，4℃ 保存；临用前每支加入 6mL 试剂一，充分混匀后备用；用不完的试剂 4℃ 保存；

试剂三：液体 12mL×1 瓶，4℃ 保存；

试剂四：液体 35mL×1 瓶，4℃ 保存。

粗酶液提取

按照组织质量（g）：提取液体积（mL）为 1：5~10 的比例（建议称取约 0.1g 组织，加入 1mL 提取液），进行冰浴匀浆。15000g 4℃ 离心 10min，取上清，置冰上待测。

测定步骤

1、分光光度计或酶标仪预热 30min 以上，调节波长到 540 nm，蒸馏水调零。

2、加样表

试剂名称（ μ L）	对照管	测定管
95℃ 水浴 5min 后灭活的样本	200	
粗酶液		200
试剂一	200	
试剂二		200

混匀，37℃ 准确保温 2h

试剂三	200	200
试剂四	600	600

混匀，95℃ 水浴 5min，于 1mL 玻璃比色皿 540nm 处读取各管吸光值。 $\Delta A=A_{\text{测定}}-A_{\text{对照}}$ 。每个测定管需设个一个对照管。

注 意：可以在不同对照管中加入不同样品的粗酶液，然后集中进行 5min 95℃沸水浴处理。

DBE 活力单位的计算

标准条件测定回归方程为 $y = 3.8458x - 0.165$ ； x 为标准品浓度（mg/mL）， y 为吸光值。

（1）按照蛋白浓度计算

单位的定义：每 mg 组织蛋白每 h 催化产生 1mg 葡萄糖定义为一个酶活力单位。

$$\begin{aligned} \text{DBE 活力}(\text{mg} / \text{min} / \text{mg prot}) &= [(\Delta A + 0.165) \div 3.8458 \times V_{\text{反总}}] \div (V_{\text{样}} \times C_{\text{pr}}) \div T \\ &= 0.26 \times (\Delta A + 0.165) \div C_{\text{pr}} \end{aligned}$$

（2）按样本鲜重计算

单位的定义：每 g 组织每分钟催化产生 1mg 葡萄糖定义为一个酶活力单位。

$$\begin{aligned} \text{DBE 活力}(\text{mg} / \text{min} / \text{g 鲜重}) &= [(\Delta A + 0.165) \div 3.8458 \times V_{\text{反总}}] \div (W \times V_{\text{样}} \div V_{\text{样总}}) \div T \\ &= 0.26 \times (\Delta A + 0.165) \div W \end{aligned}$$

$V_{\text{反总}}$ ：反应体系总体积，0.4mL； $V_{\text{样}}$ ：加入样本体积，0.2mL； $V_{\text{样总}}$ ：加入提取液体积，1 mL； T ：反应时间，2 h； C_{pr} ：样本蛋白质浓度，mg/mL； W ：样本质量，g。

标准曲线线性范围为 0.1mg/mL-1mg/mL。

ΔA 线性范围为 0.01-2。