



# 离子结合型果胶 (ISP) 含量试剂盒说明书

分光光度法 50 管/24 样

**注意：**正式测定前取 2-3 个预期差异较大的样本做预测定

## 测定意义：

果胶是构成细胞初生壁和中胶层的主要成分，主要由原果胶、果胶酸甲酯和果胶酸组成。果胶中含有半乳糖醛酸、乳糖、阿拉伯糖、葡萄糖醛酸等，是许多高等植物细胞壁中含量最丰富的多糖成分，其独特的物理、化学性质影响着植物源食品的口感和品质。果胶间以  $\text{Ca}^{2+}$  桥及其他离子键、氢键、糖苷键、酯键和苯环偶联的方式交联，通过不同的抽提方法可以提取各种形式的果胶，如水溶性果胶（WSP）、离子结合型果胶（ISP）和共价结合果胶（CSP）。

## 测定原理：

利用带有螯合剂的酸溶液提取离子结合型果胶 (ISP)，采用咔唑比色法测定果胶含量。果胶水解成半乳糖醛酸，在硫酸溶液中与咔唑试剂进行缩合反应，生成物质在 530 nm 处有最大吸收峰。

## 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、80% 乙醇、丙酮、浓硫酸（不允许快递）、研钵和蒸馏水。

## 试剂的组成和配制：

试剂一：液体 50mL×1 瓶，4℃ 保存。

试剂二：液体 50mL×1 瓶，4℃ 保存。

试剂三：标准液 1mL×1 支，4℃ 保存。

试剂四：液体 5 mL×1 瓶，4℃ 保存；

## 样品的前处理：

- 细胞壁的提取：**取约 0.3g 样本，加入 1mL 80% 乙醇，室温快速匀浆，95℃ 水浴 20min，冷却至室温，4000g 25℃ 离心 10min，弃上清。沉淀加入 1.5mL 80% 乙醇和丙酮各洗一遍（涡旋振荡 2min 左右，4000g 25℃ 离心 10min，弃上清即可），沉淀即为粗细胞壁，加入 1mL 试剂一（去除淀粉）浸泡 15 小时，4000g 25℃ 离心 10min，弃上清，将沉淀干燥，称重得细胞壁物质 (CWM)。
- ISP 的提取：**称取烘干的 CWM 3mg，加入 1mL 试剂二，充分匀浆(若烘干物质质地坚硬，可先研碎后再加入 1mL 试剂二匀浆，或者用匀浆器匀浆)。8000g 4℃ 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 530nm 处，蒸馏水调零；试剂三和试剂四 37℃ 预热 10min 以上；

2、操作表：

试剂名称 ( $\mu\text{L}$ )	空白管	标准管	对照管	测定管
待测样本			100	100



试剂三		100		
蒸馏水	100		100	
试剂四	100	100		100
混匀				
浓硫酸	800	800	800	800

混匀 95℃水浴 5min 后，530nm 处读取吸光值，空白管、标准管、对照管和测定管吸光值分别记为 A1、A2、A3 和 A4。若 A 大于 2，需将待测样本用蒸馏水稀释（可稀释 10 倍或 20 倍）。空白管和标准管只要做一管，每个测定管需设一个对照管。

#### ISP 含量计算：

$$\begin{aligned} \text{ISP 含量}(\text{mg/g 干重}) &= (\text{C 标准} \times V_1) \times (A_4 - A_3) \div (A_2 - A_1) \div (W \times V_1 \div V_2) \times \text{稀释倍数} \\ &= 0.05 \times (A_4 - A_3) \div (A_2 - A_1) \div W \times \text{稀释倍数} \end{aligned}$$

C 标准：标准管浓度，0.05mg/mL；V1：加入样本体积，0.1mL；V2：加入提取液体积，1mL；W：样本干重，g。

#### 注意：

最低检测限为 50μg/g 干重