

脂肪酶制剂脂肪酶活力检测

产品名称	脂肪酶制剂脂肪酶活力检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/件
规格参数	测试标准:GB/T 23535-2009 服务:一站式检测范围 报告语言:中英文可选
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	13545270223

产品详情

动态滴定法测定脂肪酶的酶活力

A.1范围

本方法适用于测定含有或混有脂肪酶/酯酶样品中的脂肪酶活力。

特殊的脂肪酶或特殊的成品制剂在样品制备阶段需采用特殊的稳定或抽提手段以保证检测到所有的脂肪酶活力。

A.2原理

脂肪酶水解甘油三酯生成脂肪酸,使反应体系的pH不断下降。通过连续加入碱的方法保持反应体系的pH恒定。碱滴定的速率与酶活力成比例。

注1:酯酶的存在会使检测的脂肪酶的活力增加。蛋白酶的存在会降解脂肪酶,从而使检测到的脂肪酶的活力减小。注2洗涤剂的存在会严重影响本方法。依不同洗涤剂的类型和浓度不同,这种影响表现为从完全抑制到激活。注3:酶会附着在塑料上,因此应用玻璃器皿溶解稀释,同时也应用玻璃器皿滴定。在溶液的转移中如果时间很短,

且选择适当的塑料材质,可以使用型料移液枪头。

A.2.2反应条件

温度:30 ±1 。 pH:7.00。

底物浓度:0.16 mol/L的三丁酸甘油酯。

反应时间:至少1.5 min(只有线性反应区用于计算斜率)。

A.2.3 分析范围

样品的分析范围是0.2 u/mL~4.0 u/mL。如果可能,所有样品应在1.5 u/mL~4.0 u/mL的范围内被分析。

A.2.4 检测限

对于液体样品检测限为20 u/g,相当于2.5 g样品溶解在10 mL溶液中,然后再稀释25倍。对于固体样品检测限为50 u/g,相当于1.0 g样品溶解在10 mL溶液中,然后再稀释25倍。

A.3 仪器和设备

A.3.1 具有动态滴定(pH-stat)功能的滴定仪。在动态滴定仪中还要注意选择适当的pH电极(对pH值响应快)和滴定分配样品准确(特别是滴定氢氧化钠)。还要选择玻璃滴定容器(带水浴夹套)和有效的搅拌器(棒状螺旋搅拌器优于磁力搅拌),这样才构成完整的系统。