

# 松肉粉木瓜蛋白酶活力检测机构

产品名称	松肉粉木瓜蛋白酶活力检测机构
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司检测部
价格	.00/件
规格参数	报告语言:中英文可选 测试周期:7-10个工作日 服务:一站式检测服务
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	0512-65587132 17312626973

## 产品详情

松肉粉中木瓜蛋白酶活力的检测方法主要有以下几种：

紫外分光光度法：将松肉粉溶于盐酸半胱氨酸溶液，然后与酪蛋白溶液反应10分钟，用紫外分光光度法测得反应所生成酪氨酸的含量。这种方法具有较好的准确性和重现性，添加标准回收率为96.8% ~ 105.8%。

十二烷基苯磺酸钠共振散射光谱法：在pH值6.5的磷酸盐缓冲溶液中，十二烷基苯磺酸钠与酪蛋白形成缔合物微粒，在特定波长产生瑞利散射峰。木瓜蛋白酶可以水解酪蛋白，加入十二烷基苯磺酸钠可以中止酶催化反应并与未反应的酪蛋白底物结合形成缔合物微粒。随着木瓜蛋白酶浓度的增加，470nm处的共振散射峰强度降低。木瓜蛋白酶的酶活力在0.048~4.8 USP · mL<sup>-1</sup>范围内与 I470nm呈现良好的线性关系。

滴定法：木瓜蛋白酶能使N-苯甲酰-L-精氨酸乙酯（底物）水解而释放出N-苯甲酰-L-精氨酸，其释放量可以用氢氧化钠液滴定，以此确定酶活力。在25℃下，每分钟内能催化分解1 μmol底物的酶量，称为1单位。

以上三种方法都可以用来检测松肉粉中木瓜蛋白酶的活力，但具体选择哪种方法需要根据实验条件和设备来决定。在实际操作中，还需要注意控制好实验条件，如温度、pH值等，以确保实验结果的准确性。