可溶性果胶(SP)提取试剂说明书

本产品仅供体外研究使用，不得用于临床诊断

产品简介：

天然果胶类物质以原果胶、果胶(Pectin)、果胶酸的形态广泛存在于植物的果实、根、茎、叶中，是细胞壁的一种组成成分，它们伴随纤维素而存在，构成相邻细胞中间层粘合物，使植物组织细胞紧紧黏结在一起。原果胶是不溶于水的物质，但可在酸、碱、盐等化学试剂及酶的作用下，加水分解转变成水溶性果胶。果胶(Pectin)又称多聚半乳糖醛酸，是由 D-半乳糖醛酸以 α -1,4 糖苷键连接形成的直链状聚合物，本质上是一种线形的多糖聚合物，含有数百至约 1000 个脱水半乳糖醛酸残基，其相应的平均相对分子质量为 50000~150000。

可溶性果胶(SP)提取试剂主要用于提取植物组织或果实中可溶性果胶。该试剂仅用于科研领域，不适用于临床诊断或其他用途。

产品组成：

产品名称	规格	保存条件	说明书	有效期
可溶性果胶(SP)提取试剂	2×500ml	RT	1 份	2 年

自备材料：

- 1、蒸馏水
- 2、实验材料：桃子、李子、苹果、杏等果实或其他植物组织
- 3、研钵或匀浆器
- 4、试管或离心管
- 5、离心机
- 6、水浴锅

操作步骤(仅供参考)：

- 1、取果实或其他植物组织，洗净，擦干，称取剪碎的新鲜样品 0.2g，置于研钵或匀浆器。
- 2、加入 1~2ml 可溶性果胶提取试剂，充分研磨或匀浆后转入 10ml 试管中，用可溶性果胶提取试剂冲洗研钵或匀浆器并转移至试管中，补加可溶性果胶提取试剂至 10ml。
- 3、沸水浴 30min，在煮沸过程中及时补加可溶性果胶提取试剂至 10ml，取出冷却至室温，8000g 离心 15min，弃上清液；重复该步骤 2 次，以去除样品中的糖分以及其他物质。
- 4、取含有沉淀的试管，加入 4ml 蒸馏水，50℃水浴 30min 以溶解果胶，取出冷却至室温，

8000g 离心 15min，将上清液转移至新试管中，用少量蒸馏水洗涤沉淀，8000g 离心 15min，一并将上清液转移至上述新试管中，加蒸馏水定容至 10ml，即为可溶性果胶提取液。

注意事项：

- 1、取样量、试剂用量应根据果胶含量适当调整。
- 2、可溶性糖对测定结果有较大影响，应彻底去除样品中的可溶性糖。
- 3、为了您的安全和健康，请穿实验服并戴一次性手套操作。

相关产品：

苹果酸脱氢酶 (MDH) 提取试剂
脯氨酸 (PRO) 提取试剂
肉桂醇脱氢酶 (CAD) 提取试剂
肉桂酸-4-羟基化酶 (C4H) 提取试剂
山梨醇-磷酸盐溶液 (1.2mol/L, pH7.5)
山梨醇-磷酸盐溶液 (1.2mol/L, pH7.5, 无菌)