

菠萝蛋白酶提取试剂说明书

本产品仅供体外研究使用，不得用于临床诊断

产品简介：

菠萝蛋白酶(Bromelain)简称菠萝酶，亦称凤梨酶、凤梨酵素等，是存在于菠萝植株中的蛋白水解酶，可从菠萝果茎、叶、皮提取出来，经精制、提纯、浓缩、酶固定化、冷冻干燥而得到，菠萝蛋白酶已被广泛应用于食品、医药等行业，利用吸附力、离子键、共价键等不同的联结方式，将酶与不溶性载体联结，制成固定化酶，可以很好的避免酶的失活，易于储存运输。

菠萝蛋白酶提取试剂主要用于裂解植物组织，提取样品中的菠萝蛋白酶。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
菠萝蛋白酶提取试剂	2×500ml	RT	1份	6个月
试剂(A): 组织匀浆液	500ml	4℃	1份	6个月
试剂(B): Bromelain Lysis Buffer	500ml	4℃	1份	6个月
试剂(C): Bromelain 洗脱液	100ml	4℃	1份	6个月

自备材料：

- 1、蒸馏水
- 2、研钵或匀浆器
- 3、离心管或试管
- 4、低温离心机

操作步骤(仅供参考)：

- 1、取 10g 菠萝肉或植物组织，切碎后在研钵或匀浆器中加入等体积组织匀浆液进行研磨或匀浆。
- 2、4℃静置 30min，滤纸过滤或 4~6 层纱布过滤。
- 3、留取滤液，边搅拌边加入 10ml Bromelain Lysis Buffer，搅拌约 10min，4℃静置 1h。4、

4000g, 4℃离心 7~10min, 弃上清液, 收集沉淀, 加入 2~3 倍体积的 Bromelain 洗脱液, 搅拌洗脱 20min。

5、4000g, 4℃离心 7~10min, 取上清液, 即为菠萝蛋白酶提取液, 暂时不用可-20℃冻存。

计算:

样品粗酶液获得率(ml/g)=上清液体积(ml)/样品质量(g)×100%

注意事项:

- 1、待测样品中不能含有磷酸酶抑制剂, 同时需避免反复冻融。
- 2、提取菠萝蛋白酶时注意低温操作, 防止酶活性。
- 3、离心时最好采用低温离心机, 常温离心机也可。
- 4、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:

苯丙氨酸解氨酶 (PAL) 提取试剂
WPB 解离液
Tris-MgCl ₂ 解离液
STN 溶液 (0.4M, pH7.8)
STM 溶液 (2M, pH7.4)
STM 溶液 (0.25M, pH7.4)