

饮料中脲酶速测盒使用说明书

【产品介绍】：

脲酶是催化分解酰胺和尿素，产生二氧化碳和氨的酶，是大豆各种酶中活性最强的酶，也是大豆的抗营养因子之一，但易受热失活。由于脲酶活性容易检测，因此，国内外均将脲酶作为大豆抗营养因子活力的一种指标酶，脲酶活性转阴性，则标志其他抗营养因子均已失活。因为乳酸菌饮料有的在配料中加入植物蛋白粉，而植物蛋白粉以大豆粉居多，所以将脲酶指标列为乳酸菌饮料的一个指标。

本方法适用于乳酸菌饮料中脲酶的快速检测。

【检测原理】：脲酶催化底物水解，水解产物与显色试剂作用发生颜色变化，根据颜色的变化可判断出饮料中是否含有脲酶。

【操作方法】：

对照管：取待测饮料 1 ml 加入 5 ml 离心管中，加脲酶 A 试剂 1 ml，蒸馏水或纯净水 1 ml，摇匀；

样品管：取待测饮料 1 ml 加入 5 ml 离心管中，加脲酶 A 试剂 1 ml，脲酶 B 试剂 1 ml，摇匀；

将对照管和样品管于室温放置(有条件可置于 30℃ 水浴保温)10 min，然后分别滴加 2 滴脲酶 C 试剂，摇匀，比较对照管和样品管的颜色。

【结果判定】：

样品管与对照管颜色（黄色或橙黄色）相近为合格，样品管呈红色的则为不合格。

注：阳性样品应采用国家标准方法加以确认。

【保存条件与有效期】：试剂常温保存，有效期 1 年。



