

2008-2009

Advanced Bio-Analysis Test Kits for the Food, Feed, Fermentation, Wine, Brewing & Dairy Industries



Setting New Standards in Test Technology

Megazyme International Ireland Ltd.,
Bray Business Park, Bray, Co. Wicklow, Ireland.
T + 353 1 286 1220 F + 353 1 286 1264
E info@megazyme.com

www.megazyme.com



Food, Feed, Fermentation, Wine, Brewing & Dairy Analysis



Megazyme Test Kits and Reagents *Purity. Quality. Innovation.*

Barry V. McCleary, PhD, DScAgr

Innovative test methods with exceptional technical support. The Megazyme promise!

Megazyme was founded in 1988 by Dr. McCleary, with the specific aim of developing and supplying innovative test kits and reagents for the cereals, food, feed and fermentation industries. He recognised a clear need for good, validated methods for the measurement of the polysaccharides and enzymes that affect the quality of plant products, from the farm gate to the final food product.

The commitment of Megazyme to "Setting New Standards in Test Technology" has been continually recognised over the years. In 1993, Megazyme was voted *Small Business of the Year* in its home state of New South Wales, Australia, and in the same year it was awarded *Australian Small Business of the Year* (manufacturer with up to 100 employees). All of this, with a staff of just three committed people! In 2007, it was named *Innovator of the Year* in the Irish Small Business Awards. Dr. McCleary has been awarded the F. B. Guthrie Medal (Royal Australian Chemical Institute, 1994), the Harvey W. Wiley Medal (AOAC International, 2002) and the Edith Christensen Award (AACC International, 2008) for his contributions to analytical methodology.

Today, Megazyme is a recognised world leader in the development of high quality, innovative test technology; seven of its tests are USA recommended and/or Official Methods and many of its methods are industry standards worldwide. Success in achieving these goals has been due to innovative research together with an understanding of the needs of our customers.

Megazyme has its research and manufacturing facilities in Bray, Ireland and has sales and distribution agreements in over 30 countries. The company exports over 98% of its products to over 60 countries including North America, Europe, Australasia, Middle East and the Far East. The success of Megazyme is not just related to our impressive product portfolio (~ 400 products), but to the standard of excellence achieved in developing, manufacturing and marketing quality products that meet market demands. In our creed, customers truly do come first. We demonstrate this through the services we offer, above and beyond the products we supply. We offer next day delivery to the USA and Europe via our global shipping partner - FedEx. In general, technical queries are answered within 48 hours. To make information immediately available to our customers, we established a website in 1994, and this is continually updated. Today, it acts as the source of a wealth of information on Megazyme products, but also is the hub of our commercial activities. It offers the possibility to purchase and pay on-line, to view order history, to track shipments, and has multilingual catalogue support plus many other features to support customer needs. From a technical point of view, it holds a host of product information such as Data Booklets, MSDS, Certificates of Analysis (COA), Frequently Asked Questions (FAQ), Product Performance information and the *Mega-Calc™ EXCEL™* based calculation tools. The value and functionality of this site has been recognised through several business awards such as the ICT Excellence Award (2005) "*Best e-Commerce Site; Private Sector*".

Since 2003, Megazyme has expanded through the introduction of a Molecular Biology Division, allowing the production of enzymes for incorporation into new test kits. This new platform technology has resulted in the launch of a range of new research/analytical enzymes and many new and improved test kits which are finding rapid adoption in the wine, dairy and food industries, worldwide.

Dr. Barry V. McCleary
Chief Executive Officer

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒

Food Industry Test Kits 食品工业测试试剂盒

检测物	货号	检测物的含义	Megazyme 检测试剂盒优点
乙酸	K-ACETRM K-ACETAK	常见食品的组分	1. K-ACETRM 是一种利用AK和磷酸乙酰转移酶的新型快速手工检测试剂盒。 2. K-ACETAK (自动), 是一种的新的, 以稳定的R1和R2和AK为基础的快速检测试剂盒。
氨	K-AMIA	常见食品的组分	K-AMIA 反应速率很快 (室温, 3 min)。适用于手工和自动分析仪检测。试剂稳定。
直链淀粉/ 支链淀粉	K-AMYL	影响消化速率和淀粉利用的成分比例	试剂盒新颖, 试剂稳定
L-天冬酰胺 / L-谷氨酰胺 / 氨 (快速)	K-ASNAM	炸、烘、烤土豆或其他食品中的丙烯酰胺的前体	产品新颖, 不到20分钟可以检测三种组分。 可用于手工或酶标仪自动检测。
L-抗坏血酸	K-ASCO	蔬菜水果中的天然成分或加工食品中的添加成分	反应快、试剂稳定
可用的碳水化合物 / 膳食纤维	K-ACHDF	快速消化和吸收的糖以及膳食纤维	检测程序新颖、试剂稳定
β-葡聚糖 (Mixed linkage)	K-BGLU	大麦和燕麦的主要细胞壁多糖	反应快、试剂稳定, 只有酶检测试剂盒。 AOAC方法995.16; AACC 方法 32-23
柠檬酸	K-CITR	常见食品组分和添加剂	适用于手工和自动分析
乙醇	K-ETOH	许多食品中的少量组分	反应快、试剂稳定 (提供的ALDH是稳定的悬浮液)
果糖	K-FRUC K-FRUCHK	许多食品如洋葱和种子中的常见组分	方法新颖、反应快、试剂稳定
D-果糖 / D-葡萄糖	K-FRUGL K-FRGLMQ	非常常见的食物糖分, 如从高果糖玉米中提炼的糖浆增补剂	适用于手工和自动分析仪。试剂稳定。 可选用分光光度计或比色计。
D-葡萄糖酸	K-GATE	食品添加剂	反应快、试剂稳定
D-葡萄糖	K-GLUC K-GLUHKR/L	常见食品组分, 在某些情况下非常重要, 如糖尿病产品	选择简单可用的方法, 葡萄糖氧化酶/过氧化酶/ 己糖激酶/6-磷酸葡萄糖脱氢酶
L-谷氨酸	K-GLUT	常见的天然食品组分, 例如在奶酪和番茄中或调味剂中, 如味精	提供的硫辛酰胺脱氢酶是稳定的悬浮液而不是可溶性粉末, 从而减少了酶的浪费
甘油	K-GCROL	常见食品组分, 或作为甜味剂, 或用于改善口感	新型的药片模式, 性质更稳定。反应快
D-乳酸	K-DATE K-DLATE	水果、蔬菜产品的质量指标	反应快、试剂稳定
L-乳酸	K-LATE	水果、蔬菜和蛋产品的质量指标	反应快、试剂稳定。可用于手工和自动分析仪检测
乳糖	K-LACGAR K-LACSU	常见加工食品组分, 在某些情况下, 精确的数值很重要, 如“无乳糖”产品	K-LACGAR试剂盒反应快 (室温, 5 min), 试剂稳定
麦芽糖	K-MASUG	常见食品组分	反应快、试剂稳定
抗性淀粉	K-RSTAR	单胃动物的小肠不能消化的淀粉	只有试剂盒可用, 检测速度快, 功能强大。 AOAC 方法 2002.02; AACC 方法 32-40。
蔗糖	K-SUFRG K-SUCGL	常见食品组分	选择简单可用的方法, 葡萄糖氧化酶/过氧化酶/ 己糖激酶/6-磷酸葡萄糖脱氢酶
增甜剂	K-ASPTM K-MANOL K-SORB	食品中常见的增甜剂有阿斯巴甜、D-甘露醇, D-山梨醇和木糖醇	1. K-ASPTM - 方法新颖/ 只有试剂盒可用 2. K-MANOL -方法新颖, 只有试剂盒可用 3. K-SORB -提供的硫辛酰胺脱氢酶是稳定的悬浮液而不是可溶性粉末, 从而减少酶的浪费
总膳食纤维	K-TDFR	小肠不能消化的碳水化合物	试剂稳定。成本低。AOAC 方法 985.29 and 991.43; AACC 方法 32-07 and 32-21
总淀粉	K-TSTA K-TSTAHK	主要的食品组分	选择用GOD试剂或己糖激酶或6-磷酸葡萄糖脱氢酶测定D-葡萄糖的快速检测试剂盒

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒

饲料业检测试剂盒

检测物	货号	检测物的含义	Megazyme 检测试剂盒优点
乙酸	K-ACETRM	饲料或发酵饲料的常见组分	K-ACETRM 是一种利用AK和磷酸乙酰转移酶的新型快速手工检测试剂盒。
氨	K-AMIAR	饲料或发酵饲料的常见组分	K-AMIAR 反应速率很快(室温, 3 min)。适用于手工和自动分析仪检测。试剂稳定。
阿拉伯木聚糖	K-ARAXYL	小麦和黑麦的主要细胞壁多糖	K-ARAXYL 是一种新型的检测程序。试剂稳定
可用的碳水化合物 / 膳食纤维	K-ACHDF	快速和缓慢地被消化或发酵的可利用的糖	新型检测程序, 试剂稳定
β -葡聚糖 (大麦和燕麦)	K-BGLU	大麦和燕麦的主要细胞壁多糖	反应迅速、试剂稳定, 只有酶检测试剂盒可用。AOAC 方法 995.16; AACC 方法 32-23
β -葡聚糖酶	K-MBGL	饲料中的纤维素酶和 β -葡聚糖酶水平	只有试剂盒可用, 试剂稳定
果糖	K-FRUC	草和谷物的寡果糖	只有试剂盒可用, 试剂稳定
D-果糖 / D-葡萄糖	K-FRUGL K-FRGLMQ	饲料中的主要可消化的碳水化合物	反应时间快,可选择简单的版式, 适用于手工和自动分析仪检测。试剂稳定
半乳甘露聚糖	K-GALM	许多豆科植物的储备糖	只有试剂盒可用, 试剂稳定
L-乳酸	K-LATE	常见于发酵饲料中	反应迅速, 试剂稳定, 适用于手工和自动分析仪检测。
植酸	K-PHYT	见于大部分的植物原料中, 主要以连接磷的形式存在。	方法新颖, 反应迅速, 试剂稳定
棉籽糖 / D-半乳糖	K-RAFGA	豆科植物种子中含量较高。可引起猪感觉不适和胃肠气胀	反应迅速, 试剂稳定
抗性淀粉	K-RSTAR	单胃动物的小肠不能消化的淀粉	只有试剂盒可用。AOAC 方法 2002.02; AACC 方法32-40。试剂稳定
α -淀粉酶	K-CERA	大多数饲料和植物产品中的一个关键酶	反应迅速、试剂稳定。AOAC 方法 2002.01; AACC Method 22-02
总膳食纤维	K-TDFR	饲料的消化率	试剂稳定、成本低。AOAC 方法 985.29 和 991.43; AACC 方法 32-07 和 32-21
总淀粉	K-TSTA	谷物和饲料中的淀粉含量	检测速度快、试剂稳定。AOAC 方法 996.11; AACC 方法76-13; ICC 方法 No. 168
β -木聚糖内切酶	K-XYLS	饲料中的 β -木聚糖	灵敏度高, 试剂稳定
β -葡聚糖酶	S-ABG100	饲料中的 β -葡聚糖酶	反应快、灵敏度高、试剂稳定
β -木聚糖内切酶	S-AXBP	饲料中的 β -木聚糖	灵敏、操作简单、试剂稳定
蛋白酶	S-AZCAS	饲料中添加的内蛋白酶	操作简单、试剂稳定

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒

发酵业检测试剂盒

检测物	货号	检测物的含义	Megazyme 检测试剂盒优点
乙酸	K-ACETRM	常见的发酵产物	K-ACETRM 是一种利用AK和磷酸乙酰转移酶的新型快速手工检测试剂盒。试剂稳定
氨	K-AMIA	常用于测定发酵液	K-AMIA 反应速率很快（室温，3 min）。适用于手工和自动分析仪检测。试剂稳定。
α -淀粉酶	K-CERA	一种主要的发酵产物	采用特定的寡糖作为第五的新型检测方法。灵敏度和特异性高。 AOAC 方法 2002.01; AACC 方法 22-02
L-天冬酰胺 / L-谷氨酰胺 / 氨(快速)	K-ASNA	动物细胞培养基的常见组分	产品新颖，不到20分钟可以检测三种组分。 可用于手工或酶标仪自动检测。
β -葡聚糖	K-MBGL	一种主要的发酵产物	反应快、试剂稳定
柠檬酸	K-CITR	一种发酵产物	可用于手工或酶标仪自动检测。再生柠檬酸裂解酶， -20摄氏度的稳定性>6个月。 试剂稳定
乙醇	K-ETOH	酒精发酵过程中产生	反应快、试剂稳定（提供的AIDH为稳定的悬浮液）
D-葡萄糖	K-GLUC K-GLUHKR/L	发酵液的常见组分	反应快、试剂稳定
葡萄糖氧化酶	K-GLOX	一种主要的发酵产物	反应快、操作简单、试剂稳定
甘油	K-GCROL	一种发酵产物	反应快、试剂稳定
L-谷氨酰胺 / 氨(快速)	K-GLNA	动物细胞培养基的常见组分	氨和L-谷氨酰胺快速定量检测试剂盒，操作简单
L-苹果酸	K-LMALR/L K-LMALAF K-LMALMQ K-MLF	水果的常见成分	所有的试剂盒都含有PVP，以防止丹宁酸的抑制作用 1. K-LMALR/L（手工），反应快 2. K-LMALAF（自动）反应快，线性好 3. K-LMALMQ（手工，比色计） 4. K-MLF（手工/ 自动）反应快
L-乳酸	K-LATE	主要来源于苹果酸乳酸的发酵过程	反应快、试剂稳定。适用于手工或酶标仪自动检测
琥珀酸	K-SUCC	葡萄酒发酵过程中产生	反应快（2 min，室温），试剂稳定
蔗糖	K-SUFRG K-SUCGL	添加蔗糖增加酒精的含量。只允许在某些情况下使用	选择简单可用的方法，葡萄糖氧化酶/过氧化酶/ 己糖激酶/6-磷酸葡萄糖脱氢酶
尿素	K-URAMR	来源于酵母有效氮（YAN）和乙基氨基甲酸酯类 致癌物质的前体。添加过量的磷酸二铵（DAP） 可导致尿素水平升高	简单，快速（检测< 10min，室温）以及有序性/ 高效性 （每个样品只需要一个试管）
α -淀粉酶	T-AMZ200	一种发酵产物	反应快、试剂稳定
阿拉伯糖内切酶	T-ARZ200	一种发酵产物	反应快、试剂稳定
β -葡聚糖酶	S-ABG100	一种发酵产物	反应快、试剂稳定
纤维素酶	S-ACMC	一种发酵产物	反应快、试剂稳定
纤维素酶	T-CTZ200	一种发酵产物	反应快、试剂稳定
支链淀粉酶	S-RPUL	一种发酵产物	反应快、试剂稳定
β -木聚糖内切酶	S-AXBP	一种发酵产物	反应快、试剂稳定

上海易佰聚经贸有限公司

电话：021-61805605；61805606；61805610

传真：021-61471130

网址：www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒

葡萄酒业检测试剂盒

检测物	货号	检测物含义	Megazyme 检测试剂盒的优点
乙醛	K-ACHYD	可以增加香味和复杂性的混合物，葡萄酒中含量较高	提供的AIDH 为稳定的悬浮液而不是可溶性的粉末，从而可以减少酶的浪费
乙酸	K-ACET K-ACETAF K-ACETAK K-ACETRM	少量乙酸可以增加香味和复杂性，葡萄酒中含量较高。酵母可自然产生少量的乙酸，腐生菌如乙酸菌可产生大量的乙酸。这是一种很重要的易挥发性的酸(VA)	所有试剂盒都含有PVP以防止丹宁酸的抑制作用。 K-ACET (手工, 高效)，含有稳定的ACS悬浮液。 K-ACETAF (自动)，以前需准备稳定的R1和R2。 K-ACETAK (自动)，是一种以乙酸激酶 (AK) 为基础的，新型、稳定、快速的检测试剂盒，具有良好的线性。 K-ACETRM 是运用AK和磷酸乙酰转移酶的新型、快速的检测试剂盒。试剂稳定
氨	K-AMIAIR	酵母有效氮 (YAN) 的最重要的无机来源	运用丹宁酸不能抑制的酶，终点反应时间3min。适用于手工和自动分析仪进行检测
L-精氨酸	K-LARGE	葡萄汁中与酵母有效氮有关的最重要的氨基酸	操作简单的快速检测试剂盒。可以为氨、尿素和L-精氨酸提供连续的数值。没有丹宁抑制。
L-抗坏血酸	K-ASCO	葡萄中的天然成分，可用作添加剂作为抗氧化剂	反应快、试剂稳定
柠檬酸	K-CITR	天然地可产生少量的柠檬酸，大量存在说明有酸化的现象(欧盟检测限是1 g/L)	适用于手工和自动分析仪进行检测。重组柠檬酸裂解酶，-20摄氏度的稳定性>6个月。试剂稳定
乙醇	K-ETOH	酒精发酵过程中产生。含量> 17.5 % (v/v) 表明有添加	反应快、试剂稳定 (提供的AIDH为稳定的悬浮液)
蚁酸	K-FORM	次葡萄酒酸	反应快、试剂稳定
D-果糖 / D-葡萄糖	K-FRUGL K-FRGLMQ	葡萄的质量指标。是葡萄汁中糖发酵的原则	含有PVP以防止丹宁酸的抑制。适用于手工和自动分析仪进行检测。试剂稳定
D-葡萄糖酸	K-GATE	用于生产某些葡萄酒的葡萄的质量指标	反应快、试剂稳定
D-葡萄糖	K-GLUC K-GLUHKR/L	葡萄的质量指标。是葡萄汁中糖发酵的原则	选择简单可行的方法，可选用葡萄糖氧化酶/ 过氧化物酶，或己糖激酶/ 葡萄糖-6-磷酸脱氢酶
甘油	K-GCROL	成品酒的质量指标,对口感很重要	新型的药片设计更为稳定，反应快
D-乳酸	K-DATE K-DLATE	主要有乳酸腐生菌产生	反应快、试剂稳定
L-乳酸	K-LATE K-DLATE K-MLF	主要来自于苹果酸乳酸发酵过程中的L-苹果酸	反应快、试剂稳定。适用于手工和自动分析仪进行检测
D-苹果酸	K-DMAL	只存在于大量的掺假葡萄酒中	提供的D-MDH为稳定的悬浮液而不是可溶性的粉末，从而可以减少酶的浪费
L-苹果酸	K-LMALR/L K-LMALAF K-LMALMQ K-MLF	葡萄的质量指标。非常重要的葡萄酸，在苹果乳酸的发酵过程中，较少被转化为L-乳酸	所有试剂盒都含有PVP以防止丹宁酸的抑制作用。 1. K-LMALR/L (手工) 反应快 2. K-LMALAF (自动) 反应快、线性好 3. K-LMALMQ (手工, 比色计) 4. K-MLF (手工 / 自动) 反应快
D-甘露醇	K-MANOL	由腐生菌分解D-果糖产生，导致-甘露醇腐败-的发酵	试剂盒新颖，反应快，试剂稳定，操作简单
初级氨基酸氮 (NOPA)	K-PANOPA	初级氨基氮 (PAN) 是YAN最重要的有机来源	试剂盒新颖，反应快，试剂稳定，操作简单
D-山梨醇	K-SORB	高含量说明水果中由添加	提供的硫辛酰胺脱氢酶为稳定的悬浮液而不是可溶性的粉末，从而可以减少酶的浪费
淀粉	K-TSTA K-TSTAHK	添加后，人为地增加葡萄酒可溶性固形物 (干物)，一种葡萄酒风味和酒体的重要质量参数	选择简单可行的方法，可选用葡萄糖氧化酶/ 过氧化物酶，或己糖激酶/ 葡萄糖-6-磷酸脱氢酶。试剂稳定
琥珀酸	K-SUCC	发酵过程中产生的葡萄酒酸	反应快(2min, 室温)，试剂稳定
蔗糖	K-SUFRG K-SUCGL	添加后，增加酒精的含量，只允许在某些情况下使用	选择简单可行的方法，可选用葡萄糖氧化酶/ 过氧化物酶，或己糖激酶/ 葡萄糖-6-磷酸脱氢酶
尿素	K-URAMR	YAN的来源和致癌物质氨基甲酸酯的前体。过度添加磷酸二铵 (DAP) 可导致尿素水平升高	简单, 快速 (两种检测物的测量时间 < 10 Min, 室温), 有序/高效 (每个样品只需要一个试管)

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒

酿造行业检测试剂盒

检测物	产品编号	检测物的含义	Megazyme 检测试剂盒优点
α -淀粉酶	K-CERA	麦芽质量的重要指标	反应快、试剂稳定。AOAC 方法 2002.01; AACC 方法 22-02
β -淀粉酶	K-BETA	麦芽质量的重要指标	只有试剂盒可用。试剂稳定
β -葡聚糖 (大麦和燕麦)	K-BGLU	大麦和燕麦的细胞壁多糖	反应快, 试剂稳定, 只有酶试剂盒可用。 AOAC 方法 995.16
β -葡聚糖酶	K-MBGL	麦芽中的 β -葡聚糖酶水平	反应快, 试剂稳定, 只有酶试剂盒可用。
D-葡萄糖	K-GLUC K-GLUHKR/L	发酵混合物的主要成分	反应快、试剂稳定
总淀粉	K-TSTA	粮食和饲料的淀粉含量	反应快、试剂稳定。AOAC 方法 996.11; AACC 方法 76-13; ICC 方法 No. 168
α -淀粉酶	T-AMZBG200	可测量收获前发了芽的大麦 α -淀粉酶	方法新颖、反应快、试剂稳定
β -葡聚糖酶	T-BGZ200	水解 β -葡聚糖的关键酶	底物新颖、反应快、试剂稳定
限制性糊精酶	T-LDZ200	水解淀粉和麦芽糊精的1-6交联	底物新颖、反应快、试剂稳定
β -木聚糖内切酶	T-XAX200	水解麦芽木聚糖的关键酶	底物新颖、反应快、试剂稳定

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒

乳业检测试剂盒

分析物	货号	分析物意义	Megazyme 检测试剂盒优点
乙醛	K-ACHYD	酸奶中最重要的一种芳香化合物，主要是影响特征性口味，主要在牛奶存储过程中产生。	提供的AIDH为稳定的悬浮液而不是可溶性的粉末，从而可以减少酶的浪费
乙酸	K-ACET K-ACETAF K-ACETAK K-ACETRM	酸奶和奶酪的发酵产物	K-ACET (手工, 高效) 含有稳定的ACS 悬浮液。 K-ACETAF (自动) 以前需准备非常稳定的R1 和 R2。 K-ACETAK (自动) 是一种以乙酸激酶 (AK) 为基础的，新型、稳定、快速的检测试剂盒，具有良好的线性。 K-ACETRM 是运用AK和磷酸乙酰转移酶的新型、快速的手工检测试剂盒。试剂稳定
氨	K-AMIA K-AMIAR	牛奶重要的卫生质量（微生物载量）指标	K-AMIAR，反应快（3 min，室温）。适用于手工和自动分析仪进行检测。试剂稳定
L-抗坏血酸	K-ASCO	奶制品中的抗氧化剂，允许添加	反应快、试剂稳定
天冬氨酸	K-ASPTM	奶昔和酸奶中常见的甜味剂	反应快、试剂稳定，只有酶试剂盒可用
柠檬酸	K-CITR	牛奶重要的质量指标，尤其是黄油和奶酪产品。允许添加	适用于手工和自动分析仪进行检测。重组的柠檬酸裂解酶-20摄氏度的稳定性>6个月。试剂稳定
乙醇	K-ETOH	kefir 发酵过程中产生	反应快、试剂稳定(提供的AIDH 为稳定的悬浮液)
蚁酸	K-FORM	乳制品中的次酸	提供的FDH为稳定的悬浮液而不是可溶性的粉末，从而可以减少酶的浪费。试剂稳定
D-果糖 / D-葡萄糖	K-FRUGL K-FRGLMQ	奶昔和酸奶中常见的甜味剂	反应快，选择简单可用的方法，适用于手工和自动分析仪进行检测。试剂稳定
D-葡萄糖酸	K-GATE	奶制品中的弱有机酸，某些奶酪中含量较高	反应快、试剂稳定

D-葡萄糖	K-GLUC K-GLUHKR/L	未加工、无掺杂的纯牛奶和奶酪中含量较低，乳制品降解产生乳酸的重要标志	选择简单可用的方法，葡萄糖氧化酶/过氧化酶/己糖激酶/6-磷酸葡萄糖脱氢酶。试剂稳定
L-谷氨酸	K-GLUT	尤其是奶酪中浓度较高	硫辛酰胺脱氢酶（稳定的悬浮液），试剂稳定
D-乳酸	K-DATE	牛奶、酸奶和奶酪的质量指标	反应快、试剂稳定
L-乳酸	K-LATE	鲜牛奶氮的质量指标，酸奶和奶酪中的含量高	反应快、试剂稳定。适用于手工和自动分析仪进行检测
D-/L-乳酸	K-DLATE	鲜牛奶、酸奶和奶酪的质量指标	反应快，选择适宜的版本，试剂稳定
乳糖 / D-半乳糖	K-LACGAR	牛奶的关键质控指标	反应很快(5 min，室温)，试剂稳定
D-山梨醇 / 木糖醇	K-SORB	奶制品的甜味剂	硫辛酰胺脱氢酶（稳定的悬浮液），试剂稳定
琥珀酸	K-SUCC	次牛奶酸	反应快(2 min，室温)，试剂稳定
蔗糖	K-SUFRG K-SUCGL	天然乳制品中不含	选择简单可用的方法，葡萄糖氧化酶/过氧化酶/己糖激酶/6-磷酸葡萄糖脱氢酶。试剂稳定
尿素	K-URAMR	牛奶质量指标，主要用于奶酪产品，作为牛血尿素水平的代谢标志，特别用于乳品掺假检测	简单，快速（两种分析物检测时间< 10 min，室温）有序性/高效性（每个样品只需一个试管）
乳果糖	K-LACT	用于还原乳检测	简单，快速（两种分析物检测时间< 10 min，室温）有序性/高效性（每个样品只需一个试管）

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

检测原理

基于NAD⁺/NADH/NADP⁺/NADPH的酶检测程序

总体来说，酶就是具有催化作用的蛋白质，它可以使一种化合物转变为另外一种化合物，而这种反应往往在没有任何明显的迹象时就已经发生。然而，某些酶促反应导致颜色的产生或消耗，可使用常见的分光光度计测量颜色强度的变化。应用分析常选择的酶，可以直接或间接（通过其他酶）产生或消耗一种名为NADH(或NADPH)的化合物。虽然也是不可见的，但是在波长为340nm的吸收光很强（消光系数= 6300 M⁻¹ cm⁻¹）。图1描述了各种类型的酶促反应，无论是消耗还是产生NADH(或NADPH)，都可用于酶检测试剂盒(例如：36页 L-苹果酸检测试剂盒的生物化学途径)。

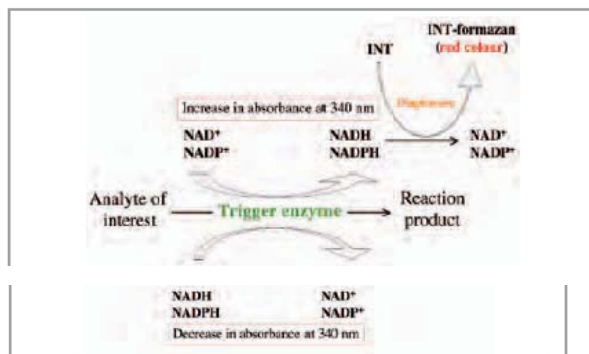


图1. 消耗或产生NADH (NADPH) 试剂盒的酶促反应路径。

从图1中可以看出：为了获得定量结果，有时需要加入一个附加反应。该反应由硫辛酰胺脱氢酶催化，由于INT化合物的存在，第一次反应中产生的NADH (or NADPH) 将INT转变为红色的化合物INT-formazan。

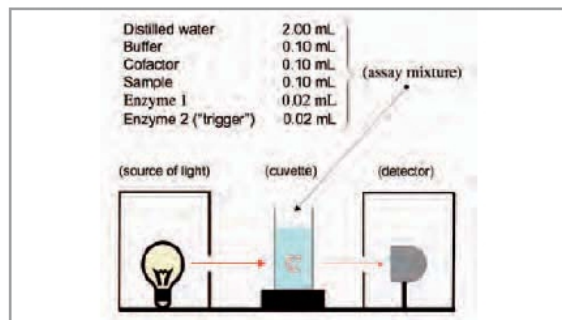


图2. 使用分光光度计作酶法分析的简单代表

分光光度计发明于19世纪50年代，现在是最常用的分析仪器之一。例如该册子介绍的74个检测试剂盒，有73个需要分光光度计。分光光度计是一种功能强大的分析仪器，可以非常精确和快速测量吸光光度值的变化。将进行酶法分析反应的玻璃管或塑料管放在分光光度计里面光源和探测器之间（如图2中的描述）。已知波长的光线穿过试管，探测器读取透过装有反应液的试管的光强度变化作为吸光光度值。

最新的酶法分析检测试剂盒通常包含的所有试剂都必须进行检测，例如，缓冲液、辅助因子、激发酶和标准液，并且制备成易于使用的形式，稳定性>2年（即使在使用中）。在典型的酶法分析过程中，缓冲液、辅助因子和样品需用纯水配备。然后，在反应发生后，加入激发酶（具有样品特异性）之前（见图3），读取吸光光度值（A1）。当反应完成时（反应到终点），读取第二个吸光光度值（A2）。两个吸光光度值的差值(例如，A1 - A2)即为由于样品引起的吸光光度值的改变(或 ΔA)。正是这个数值，利用简单的因数（如，乙酸AK/PTA版为0.2535），用空白对照（反应体系中不含样品）的吸光光度值校正后可用于计算样品中被检物的浓度（一般为g/L）。

例如：（典型的乙酸计算方法），

$$A1 \text{ (blank)} = 1.400, \quad A2 \text{ (blank)} = 1.398,$$

$$A1 \text{ (sample)} = 1.420, \quad A2 \text{ (sample)} = 0.650.$$

$$\Delta \text{Acetic acid} = (1.420 - 0.650) - (1.400 - 1.398) = 0.768$$

$$\begin{aligned} \text{因此，乙酸的浓度为} \\ &= 0.768 \times 0.2535 \\ &= 0.1947 \text{ g/L} \end{aligned}$$

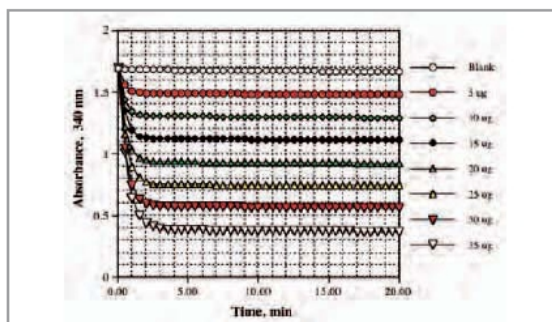


图3. 乙酸的AK/PTA版本，用乙酸激酶酶解0-35 μg 的乙酸后，340 nm处的吸光光度值下降。

当使用Megazyme检测试剂盒时，可用上图所示的方法进行手工计算，也可用免费软件EXCEL™-based计算器进行计算，此软件可从Megazyme网站上下载（www.megazyme.com）。

显色底物

显色的或染料标记的多糖，对于特异性检测未加工的植物浸液或工业酶制剂中的多聚糖内切酶很重要。传统上，已用本地多糖对这种酶进行过测定，还原性糖的量会增加或水解的粘稠度会降低。但是一系列的酶，包括多糖内切、外切酶和糖苷酶作用于任何一种特定的多糖时，还原糖的方法不是特异性的。内切酶降低稠度的作用方式是特异性的，但是不好操作，需要专业的设备。显色的多聚糖底物的优点就是特异和灵敏，形成了准确、可靠和强大的检测程序。

对于可溶性的显色底物，用可溶性的显色底物（如，大麦葡聚糖或短梗酶多糖）孵育酶，用有机溶剂（如乙醇和甲醚）终止反应，并且使溶液中的高分子量的、尤其是水解片段沉淀。充分混合悬浮液，离心，测量悬浮液的颜色。通过标准曲线，确定酶的浓度。

对于不溶性的显色底物，通过内切酶的作用使不溶性的底物（胶状微粒）解聚并溶解。加入碱性溶液使酶失活，反应终止，将反应溶液过滤或离心。用分光光度计测量滤液或悬浮液的颜色，颜色的强度可直接反映酶的活性。为了制备试剂方便，提供的不溶性显色底物是片剂的形式。

比色底物

Megazyme提供的比色底物（如Ceralpha试剂Betamyl试剂和淀粉葡萄糖苷酶检测试剂）是以确定的共价连接于对硝基苯酚低聚糖为基础的，这样可减少低聚糖的D-葡萄糖基残留。

Ceralpha试剂检测 α -淀粉酶，底物由过量的耐热 α -淀粉酶中的对硝基苯酚麦芽糖的终端组成。当 α -淀粉酶将底物切开时， α -葡萄糖苷酶去除剩余的D-葡萄糖基残留并释放游离的硝基苯酚，在碱性溶液中硝基苯酚被转变为黄色的苯酚离子。

β -淀粉酶（是Betamyl试剂）是用酵母 α -葡萄糖苷酶中的对硝基苯酚麦芽糖进行检测的。淀粉葡萄糖苷酶检测试剂包含 α -葡萄糖苷酶中的对硝基苯酚麦芽糖苷。当淀粉葡萄糖苷酶消除了末端的 α -连接的D-葡萄糖基残留，反应混合物中过量的 β -葡萄糖苷酶将第二个D-葡萄糖基单位降解。同样释放游离的硝基苯酚，在碱性溶液中硝基苯酚被转变为黄色的苯酚离子。

选择 Megazyme 检测试剂盒的优点

一般的酶法分析检测试剂盒厂商，每个检测物只提供一个手工检测版本。因此有必要为用户提供自动分析仪器以适应这些产品。与此相反，Megazyme为分析者提供明确的版本或者手工操作试剂盒的说明书。这种选择可用于检测乙酸、氨、L-抗坏血酸、D-果糖和D-葡萄糖、甘油、L-乳酸、L-苹果酸以及初级氨基酸态氮。使用手工或自动分析版本需要一个分光光度计或自动化设备，这样小酒厂的分析员就不必再做这些分析。为了解决这些问题，Megazyme开发了MegaQuant版本用于检测L-苹果酸、D-果糖和D-葡萄糖。这些实验的反应终产物是一种有颜色的甲化合物（甲-INT），因此可以用便宜的比色计测量结果。目前正在研究将MegaQuant方法应用于检测其他分析物。同时Megazyme的一些生物分析检测盒提供了传统的生物化学物质，很多试剂盒含有先进的酶，以缩短反应时间和（或）增加稳定性。必要时，提供稳定片剂形式的酶以增加辅助因子的稳定性。此外，其他的生化反应被评估和执行。这些方法的改进体现于乙酸、氨、D-果糖/D-葡萄糖和L-苹果酸的检测试剂盒中。

1. 乙酸

Megazyme提供的四种乙酸检测试剂盒之间的差异有：

- a. **K-ACET** 是一种以传统的ACS为基础的先进格式。该试剂盒的优点包括(i)提供的ACS为非常稳定 (>2年) 的即用型硫酸铵悬浮液，因此避免了其他试剂盒的浪费现象，(ii)加入防止样品的干扰因素（如酒中的丹宁酸）(iii)免费在线提供以EXCEL为基础的计算机软件(Mega-Calc)，可快速处理原始数据（见14页）。
- b. **K-ACETAF** 是一种以传统的ACS为基础的先进格式。该试剂盒的优点包括(i)和(ii)同上，(iii)R1（不会增加吸光度值）由于其独特的稳定系统，4°C的稳定性，> 5天（见13页）。

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒

c. K-ACETRM 是一种新型的检测方式，我们强烈建议所有的手工检测乙酸应用该方法。该试剂盒跟传统试剂盒相比具有很多优势，包括 (i) 吸光光度值的变化不需要复杂的计算(ii) 反应很快(4 min)，(iii) 只需要两个吸光光度值 (iv) 加入PVP防止样品的干扰 (如酒中的丹宁酸) (v) 方法简单，(vi) 使用期间所有试剂的稳定性>2年，(vii) 扩展的线性，(viii) 缩短了酶的水解时间，(ix) 在线提供免费的以 EXCEL 为基础的计算软件(Mega-Calc)，处理原始数据更加方便 (见15页)。

4. D-葡萄糖

提供了两种方法：

a. K-GLUHKR/L 是一种以葡萄糖-6-磷酸脱氢酶和己糖激酶为基础的传统检测方法。(见29页)

b. K-GLUC 是一种以葡萄糖氧化酶和过氧化物酶为基础的检测方法，比以葡萄糖-6-磷酸脱氢酶和己糖激酶为基础的方法成本高 (见29页)

5. L-苹果酸

L-苹果酸是酒中最常见的检测物，因此Megazyme提供了四种检测方法：

a. K-LMALR/L 是一种比其他厂家提供的传统手工试剂盒先进的试剂盒。该试剂盒的优点包括 (i) 加入PVP防止样品的干扰 (如就中的丹宁酸) (ii) 使用中所有实际的稳定>2年 (提供的两种酶都是硫酸铵悬浮液) (iii) 反应快(3 min) (iv) 在线免费提供以EXCEL™ 为基础的计算软件(Mega-Calc™)，处理原始数据更加方便 (见36页)。

d. K-ACETAK 是一种新型的检测方法，我们强烈建议所有的自动分析使用该方法。与传统方法比该试剂盒有很多优点，包括(i) 反应很快 (10min)，(ii) 加入PVP防止样品的干扰 (如酒中的丹宁酸)，(iii) 方法简单，(iv) 使用期间所有试剂的稳定性>2年，(v) 最终反应液的线性 (R2: 0.9995) 高达30 µg/mL，(vi) RID的稳定性，4摄氏度，>5天 (见14页)。

注意：该试剂盒不建议使用手工分析 (见K-ACETRM)。

2. 氨

Megazyme 不仅提供以牛肝谷氨酸脱氢酶为基础的传统检测方法(K-AMIA; 见16页)，同时也提供采用微生物谷氨酸脱氢酶的先进检测方法。

K-AMIA 是一种以微生物谷氨酸脱氢酶为基础的先进的快速检测方法。该酶不会被食品或饮料样品中的成分抑制，如丹宁酸，因此我们强烈建议所有的手工和自动分析都应用该试剂盒 (见16页)。

b. K-MLF 是一种用于检测L-苹果酸和L-乳酸的新型检测试剂盒。该试剂盒的优点包括(i)，(ii) 和 (iii) 都同上 (iv) 简单、高效有序 (v) 提供以EXCEL 为基础的计算软件(Mega-Calc)，处理原始数据更加方便。强烈建议使用该试剂盒检测苹果乳酸的发酵。(见38页)

3. D-果糖和D-葡萄糖

提供了两种方法用于检测D-果糖和D-葡萄糖：

a. K-FRUGL 是一种先进的检测方法，包含PVP，防止样品的干扰，强烈建议所有的手工和自动检测都使用该试剂盒。(见26页)

b. K-FRGLMQ 是一种新型的检测方法，强烈建议没有实验室和专业分析只知识的人使用该方法。该试剂盒的优点包括 (i) 样品不需要送出检测 (ii) 不需要分光光度计 (iii) 方法简单(iv) 成本低 (v) 所有样品分析准确可靠 (包括红酒)。

c. K-LMALAF 是一种自动分析检测试剂盒。该是试剂盒比其他厂家提供的传统检测试剂盒先进。优点包括 (i) 加入PVP防止样品的干扰 (如就中的丹宁酸)，(ii) R1和R2非常稳定 (iii) 使用期间所有的试剂稳定性>2年 (提供的两种酶都是硫酸铵悬浮液) (iv) 最终反应液的线性 (R2 : 0.9994) 高达80 µg/mL。强烈建议所有的自动分析使用该试剂盒。(见37页)

d. K-LMALMQ 是一种新型的检测方法，强烈建议没有实验室和专业分析只知识的人使用该方法。该试剂盒的优点包括(i) 样品不需要送出检测 (ii) 不需要分光光度计 (iii) 方法简单(iv) 成本低 (v) 所有样品分析准确可靠 (包括红酒)。(见37页)

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



Fermentation



Wine



Brewing



Dairy

乙醛

货号: K-ACHYD

紫外吸光度法测定食品、饮料和其他原料中乙醛

原理:

(醛脱氢酶)



试剂盒规格:

50 次检测

方法:

分光光度计, 340 nm

反应时间:

~ 4 min

检测限:

0.18 mg/L

适用样品:

葡萄酒、香槟酒、啤酒、烈酒、白兰地、乳制品
(如酸奶) 面包、果汁、软饮料、可可粉、蔬菜和水果
制品、咖啡和其他原料 (如: 生物培养基, 样品等)

方法认证:

该实验方法已通过MEBAK和瑞士的认证 (见55页)

优点

- 不会浪费醛脱氢酶溶液 (提供的为稳定的悬浮液)
- 价格低廉 (每次检测成本)
- 所有试剂配制后的稳定性 >2年
- 操作简单
- 我们的网站提供 Mega-Calculator 计算软件, 处理原始数据更方便



Food



Feed



Fermentation



Wine



Brewing



Dairy

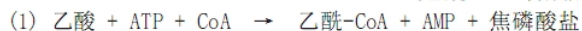
乙酸 (乙酰-CoA 合成酶分析法)

货号: K-ACETAF

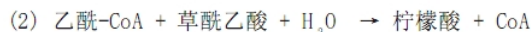
紫外吸光度法测定食品、饮料和其他原料中乙酸

原理:

(乙酰-CoA 合成酶)



(柠檬酸合成酶)



(L-苹果酸脱氢酶)



试剂盒规格:

170.5 mL 配好的试剂 (R1 + R2)

方法:

分光光度计, 340 nm

反应时间:

~ 15 min

检测限:

10 mg/L (使用推荐方法)

适用样品:

葡萄酒、啤酒、水果和果汁、软饮料、醋、蔬菜、泡菜
乳制品 (如奶酪)、肉、鱼、面包、焙烤食品 (和发酵
粉)、番茄酱、酱油、蛋黄酱、调味汁、纸 (硬纸板)、
茶、医药品 (如注射液)、饲料和其他原料 (生物培养
基、样品等)

方法认证:

该实验方法已通过EN、ISO、ICUMSA、德国和荷兰
的认证

优点

- 不会浪费ACS溶液 (提供的为稳定的悬浮液)
- 加入PVP防止丹宁酸的抑制
- 自动分析检测时配置好的试剂非常稳定 (> 5天, 4摄氏度)
- 最终反应液中的乙酸线性

性高达 30 $\mu\text{g/mL}$

- 已通过法国葡萄酒大学验证
- 价格低廉 (每ml试剂的成本)
- 所有试剂配制后的稳定性 >2年

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



Food



Feed



Fermentation



Wine



Brewing



Dairy

乙酸

(乙酰-CoA 合成酶手工检测方法)

货号: K-ACET

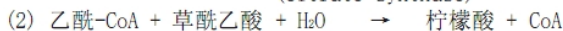
紫外吸光度法测定食品、饮料和其他原料中乙酸

原理:

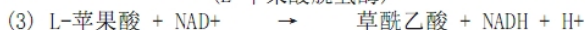
(乙酰-CoA合成酶)



(citrate synthase)



(L-苹果酸脱氢酶)



试剂盒型号:

53次检测

方法:

分光光度计, 340 nm

反应时间:

14 min

检测限:

0.14 mg/L

适用样品:

葡萄酒、啤酒、水果和果汁、软饮料、醋、蔬菜、泡菜乳制品(如奶酪)、肉、鱼、面包、焙烤食品(和发酵粉)、番茄酱、酱油、蛋黄酱、调味汁、纸(硬纸板)茶、医药品(如注射液)、饲料和其他原料(生物培养基、样品等)

认证方法:

该实验原理已通过EN、ISO、ICUMSA和D、NL和德国、荷兰的认证



Food



Feed



Fermentation



Wine



Brewing



Dairy

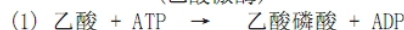
乙酸 (乙酸激酶 检测方法)

货号: K-ACETAK

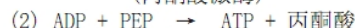
紫外吸光度法测定食品、饮料和其他原料中乙酸

原理:

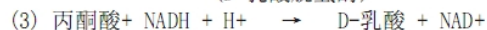
(乙酸激酶)



(丙酮酸激酶)



(D-乳酸脱氢酶)



试剂盒型号:

170.5mL配好的试剂(R1+R2)

方法:

分光光度计, 340 nm

反应时间:

10 min

检测时间:

10 mg/L (使用推荐方法)

适用样品:

葡萄酒、啤酒、水果和果汁、软饮料、醋、蔬菜、泡菜乳制品(如奶酪)、肉、鱼、面包、焙烤食品(和发酵粉)、番茄酱、酱油、蛋黄酱、调味汁、纸(硬纸板)茶、医药品(如注射液)、饲料和其他原料(生物培养基、样品等)

认证方法:

改良方法

优点

- 不会浪费ACS溶液(提供的为稳定的悬浮液)
- 加入PVP防止丹宁酸的抑制
- 所有试剂配制后的稳定性 >2年
- 价格低廉(每次检测成本)

- 我们的网站提供 Mega-Calc™ 计算软件, 处理原始数据更方便

优点

- 自动分析检测时配置好的试剂非常稳定(>5天, 4°C)
- 加入PVP防止丹宁酸的抑制
- 最终反应液中的乙酸线性(R²: 0.9995)高达30 μg/mL
- 已通过葡萄酒大学、兹拉兹丝和法国的验证
- 反应很快

- 价格低廉(每mL试剂的成本)
- 所有试剂的稳定性 > 2年

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



Food



Feed



Fermentation



Wine



Brewing



Dairy

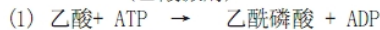
乙酸（快速手工检测）

货号：K-ACETRM

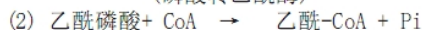
紫外吸光度法测定食品、饮料和其他原料中乙酸

原理：

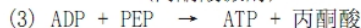
（乙酸激酶）



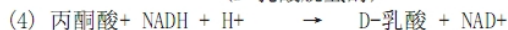
（磷酸转乙酰酶）



（丙酮酸激酶）



（D-乳酸脱氢酶）



试剂盒型号：72次检测

方法：分光光度计，340 nm

反应时间：4 min

检测限：0.063 mg/L

适用样品：葡萄酒、啤酒、水果和果汁、软饮料、醋、蔬菜、泡菜乳制品（如奶酪）、肉、鱼、面包、焙烤食品（和发酵粉）、番茄酱、酱油、蛋黄酱、调味汁、纸（硬纸板）茶、医药品（如注射液）、饲料和其他原料（生物培养基、样品等）

认证方法：改良的方法

优点：

- 改进的检测方法（只需测量两个吸光光度值）
- 终点反应，不需复杂的计算
- 所有试剂配制后的稳定性 >2年
- 加入PVP防止丹宁酸的抑制
- 反应很快（4min）

• 我们的网站提供 Mega-Calc™ 计算软件，处理原始数据更方便

• 价格低廉（每次检测的成本）

• 包含标准品



Food



Feed



Fermentation



Brewing

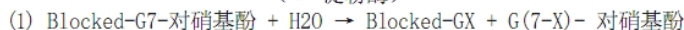
α-淀粉酶（“Ceralpha”方法）

货号：K-AMIA

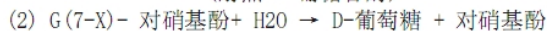
比色法测定食品、饲料和发酵产品中 α-淀粉酶

原理：

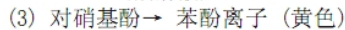
（α-淀粉酶）



（耐热 α-葡萄糖苷酶）



（碱溶液）



试剂盒型号：100/200次检测

方法：分光光度计，400 nm

反应时间：20 min

检测限：0.05 U/mL

适用样品：谷物粉，发酵液和其他原料

认证方法：AOAC（方法 2002.01），AACC（方法 22.02），ICC（标准号 303），RACI（标准方法），and CCFRA（面粉检测工作组方法0018）

优点

- 成本低
- 所有试剂配制后的稳定性 >2年
- 特异性高
- 方法简单
- 我们的网站提供 Mega-Calc™ 计算软件，处理原始数据更方便
- 包含标准品

上海易佰聚经贸有限公司

电话：021-61805605；61805606；61805610

传真：021-61471130

网址：www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



Food



Feed



Fermentation



Dairy



Wine

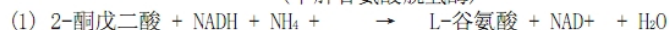
氨

货号: K-AMIA

紫外吸光度法测定食品、饮料和其他原料中的氨[注意: 葡萄酒样品使用氨 (快速) 检测试剂盒 K-AMIA]

原理:

(牛肝谷氨酸脱氢酶)



试剂盒型号: 100次检测

方法: 分光光度计, 340 nm

反应时间: 10 min

检测限: 0.07 mg/L

适用样品: 葡萄酒、啤酒、水果和果汁、软饮料、醋、蔬菜、泡菜乳制品(如奶酪)、肉、鱼、面包、焙烤食品(和发酵粉)、化肥、纸、医药品、烟、化妆品、水、凯氏定氮、纸(硬纸板)和其他原料(如生物培养基, 样品等)

优点

- 价格低廉(每次检测成本)
- 所有试剂配制后的稳定性 >2年
- 片剂提高了稳定性
- 我们的网站提供 Mega-Calculator™ 计算软件, 处理原始数据更方便
- 包含标准品

认证方法:

该实验方法已通过MEBAK和德国的认证



Food



Feed



Fermentation



Dairy



Wine

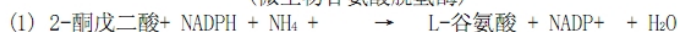
氨 (快速)

货号: K-AMIA

紫外吸光度法测定食品、饮料和其他原料中的氨

原理:

(微生物谷氨酸脱氢酶)



试剂盒型号: 96 次检测

方法: 分光光度计, 340 nm

反应时间: 3 min

检测限: 0.07 mg/L

适用样品: 葡萄汁、酒、水果汁、软饮料、乳制品(如酸奶)、保健食品、酱、蛋以及蛋产品、奶酪、肉、加工过的、肉、海鲜、焙烤食品(和发酵粉)焙烤食品(和发酵粉)、化肥、纸、医药品、烟、化妆品、水、凯氏定氮、纸(硬纸板)和其他原料(如生物培养基, 样品等)

优点

- 由于适用不受抑制的谷氨酸脱氢酶, 所以反应速度很快
- 适用于手工和自动分析仪检测
- 提供的酶为稳定的悬浮液
- 成本低(每次检测成本)
- 所有试剂配制后的稳定性 >2年
- 片剂形式增加了稳定性
- 我们的网站在线提供免费的 Mega-Calculator™ 软件, 原始数据处理更加方便
- 包含标准品

认证方法:

该实验方法已通过MEBAK和德国的认证

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



直链淀粉/ 支链淀粉

货号: K-AMYL

比色法检测谷物、食品、饲料中的直链淀粉、支链淀粉

原理:

- (1) 可溶性淀粉 (直链淀粉 + 支链淀粉) $\xrightarrow{\text{(Con A)}}$ 直链淀粉+支链淀粉-Con A
(可溶) (沉淀)
- (2) 直链淀粉(溶液) + H₂O $\xrightarrow{\text{a-直链淀粉酶(淀粉葡萄糖苷酶)}}$ D-葡萄糖
(葡萄糖氧化酶)
- (3) D-葡萄糖 + H₂O + O₂ $\xrightarrow{\text{(过氧化酶)}}$ D-葡甘露聚糖+ H₂O₂
- (4) H₂O₂+对羟基苯甲酸+ 4-氨基安替比林 $\rightarrow$ 靛胺胺 + H₂O
(α-直链淀粉酶+ 淀粉葡萄糖苷酶)
- (5) 总淀粉(溶液) + H₂O $\rightarrow$ D-葡萄糖

试剂盒型号: 100次检测
方法: 分光光度计, 510 nm
检测时间: 120 min
检测限: 总淀粉含量的5%-95%的直链淀粉
适用样品: 谷物淀粉、面粉、纯淀粉和食品
认证方法: 新方法

优点

- 价格低廉 (每次检测成本)
- 所有试剂配制后的稳定性 >2年
- 只有酶检测试剂盒可用
- 可准确可靠的测定直链淀粉/支链淀粉的比率
- 操作简单
- 包含标准品



阿拉伯聚糖

货号: K-ARAB

紫外吸光度法测定植物原料和果汁中的阿拉伯聚糖

原理:

- (阿拉伯糖内切酶+ α-L-阿拉伯呋喃糖酶)
- (1) 阿拉伯聚糖 + H₂O $\rightarrow$ L-阿拉伯糖
(半乳糖变旋酶)
- (2) α-L-阿拉伯糖 $\rightarrow$ α-L-阿拉伯糖
(α-半乳糖脱氢酶)
- (3) β-L-阿拉伯糖+ NAD⁺ $\rightarrow$ L-阿拉伯糖酸+ NADH + H⁺

试剂盒型号: 100次检测
方法: 分光光度计, 340 nm
检测时间: 10 min
检测限: 2.96 mg/L
适用样品: 果汁和其他原料
认证方法: 新方法

优点

- 因含有半乳糖变旋酶, 所以反应很快 (专利技术)
- 试剂盒中有半乳糖脱氢酶和半乳糖变旋酶
- 成本低
- 所有试剂配制后的稳定性 >2年
- 只有酶检测试剂盒可用
- 特异性高
- 操作简单
- 包含标准品

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



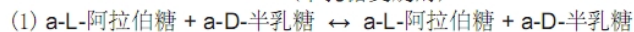
L-阿拉伯糖 / D-半乳糖 (快速)

货号: K-ARGA

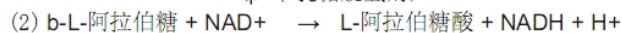
紫外分光光度法测定水解植物产品中的L-阿拉伯糖和D-半乳糖

原理:

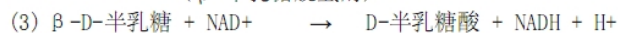
(半乳糖变旋酶)



(β-半乳糖脱氢酶)



(β-半乳糖脱氢酶)



试剂盒型号:

115次检测

方法:

分光光度计, 340 nm

反应时间:

5 min

检测限:

2.96 mg/L

适用样品:

低聚糖和多聚糖水解产物分析 (如: 阿拉伯糖、阿拉伯木聚糖、半乳糖、阿拉伯半乳糖), 牛奶、乳制品 (如: 奶油、牛奶/乳清粉、奶酪、炼乳和酸奶), 含奶食品 (如: 保健食品、焙烤食品、婴儿食品、巧克力、甜食和冰淇淋), 食品添加剂 (如增甜剂)、化妆品、医药品和其他原料 (如: 生物培养基, 样品等)

认证方法:

新方法



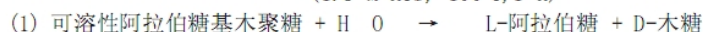
阿拉伯糖基木聚糖

货号: K-ARAXYL

紫外分光光度法测定面粉和植物产品中的阿拉伯糖基木聚糖

原理:

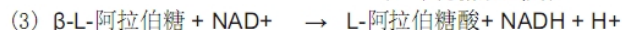
(1.3 M HCl, 100°C, 1 h)



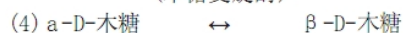
(半乳糖变旋酶)



(β-半乳糖脱氢酶)



(木糖变旋酶)



(β-木糖脱氢酶)



试剂盒型号:

50 次检测

方法:

分光光度计, 340 nm

反应时间:

40 min

检测限:

样品重量的0.5-100 %

适用样品:

面粉中的阿拉伯木聚糖分析

方法认证:

新方法

优点

- 因含有半乳糖变旋酶, 所以反应很快 (专利技术)
- 片剂形式增加了稳定性
- 成本低
- 所有试剂配制后的稳定性) 2年
- 只有酶试剂盒可用
- 我们的网站在线提供免费的 Mega-Calc™软件, 原始数据处理更加方便

• 包含标准品

优点

- 成本低
- 所有试剂配制后的稳定性) 2年
- 反应快
- 简单连续的方法
- 我们的网站在线提供免费的 Mega-Calc™软件, 原始数据处理更加方便
- 包含标准品

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



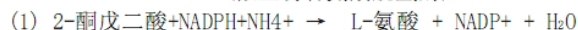
L-精氨酸/ 尿素 / 氨（快速）

货号： K-LARGE

紫外分光光度法测量葡萄汁、酒中的L-精氨酸，尿素和氨

原理：

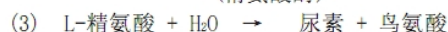
（微生物谷氨酸脱氢酶）



（尿素酶）



（精氨酸酶）



试剂盒型号： 50 次检测
方法： 分光光度计，340 nm
反应时间： 20 min [氨(2 min)，尿素 (6 min)
L-精氨酸 (7 min)]
检测限： 0.07 mg/L (氨)，0.13 mg/L (尿素)，
0.37 mg/L (L-精氨酸)

适用样品： 葡萄汁，葡萄酒和其他原料
(如：生物培养基和样品等)

认证方法： 改良的方法

优点

- 改进的方法
- 由于使用不受抑制的谷氨酸脱氢酶，所以反应速度很快
- 提供的有的酶为稳定地悬浮液
- 价格低廉
(每次检测成本)
- 所有试剂配制后的稳定性 >2年
- 片剂形式增加了稳定性
- 我们的网站免费在线提供

Mega-Calculator™ 计算软件，处理原始数据更加方便

- 包含标准品



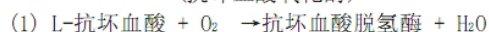
L-抗坏血酸

货号： K-ASCO

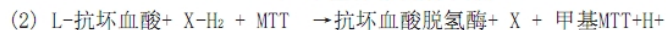
比色法测定食品、饲料、葡萄酒和其他原料中的L-抗坏血酸

原理：

（抗坏血酸氧化酶）



（5-甲基吩嗪硫酸甲酯）



试剂盒型号： 40次检测
方法： 分光光度计，578 nm
反应时间： 8 min
检测限： 0.28 mg/L
适用样品： 葡萄酒、啤酒、果汁、软饮料、果酱、牛奶、乳制品（如奶酪）、保健食品、婴儿食品、加工过的肉、烘焙添加剂
水果和蔬菜（如：西红柿和土豆）、医药品、饲料和其他材料（如：生物培养基和样品等）

认证方法： 该方法已通过 MEBAK 认证

优点

- 价格低廉
(每次检测成本)
- 反应快
(4 min)
- 配制后的所有试剂稳定性 >12个月
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calculator™ 计算软件，处理原始数据更加方便
- 包含标准品

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



Food



Fermentation

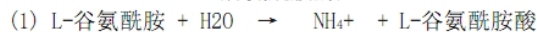
L-天冬酰胺 / L-谷氨酰胺 / 氨 (快速)

货号: K-ASNAM

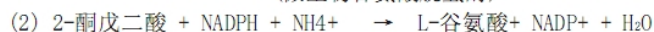
紫外分光光度法测量土豆、食品和细胞培养基中的L-天冬酰胺、L-谷氨酰胺和氨

原理:

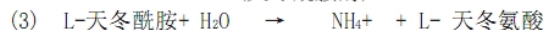
(谷氨酰胺酶)



(微生物谷氨酸脱氢酶)



(天冬酰胺酶)



试剂盒型号:

50 次检测

方法:

分光光度计, 340 nm

反应时间:

20 min

检测限:

0.07 mg/L

适用样品:

土豆, 土豆产品, 蔬菜谷物和其他原料(如: 生物培养基和样品等)

认证方法:

新方法

优点:

- 由于使用不受抑制的谷氨酸脱氢酶, 所以反应速度很快
- 提供的所有的酶为稳定的悬浮液
- 只有试剂盒可用
- 成本低
- 所有试剂配制后的稳定性 > 2 年
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calculator™ 计算软件, 处理原始数据更加方便
- 包含标准品



Food

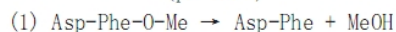
阿斯巴甜

货号: K-ASPTM

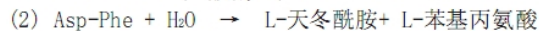
紫外分光光度法测定食品、饮料和其他原料中的阿斯巴甜 (分解产物)

原理:

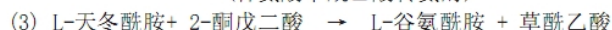
(pH 12.5)



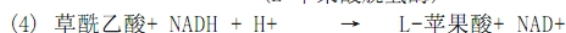
(二肽酶 M)



(谷氨酸草酰乙酸转氨酶)



(L-苹果酸脱氢酶)



试剂盒型号:

50 次检测

方法:

分光光度计, 340 nm

反应时间:

9 min

检测限:

0.57 mg/L

适用样品:

软饮料、人造甜味剂, 糖果, 薄荷, 口香糖, 食品, 果酱, 巧克力和其他原料

认证方法:

新方法

优点

- 成本低
- 所有试剂配制后稳定性 > 12个月
- 只有酶试剂盒可用
- 测量阿斯巴甜和其分解产物 (L-阿斯巴甜和阿斯巴甜酸)
- 特异性高
- 反应快
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calculator™ 计算软件, 处理原始数据更加方便
- 包含标准品

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



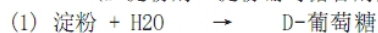
可用碳水化合物 / 膳食纤维

货号: K-ACHDF

综合方法测量谷物制品, 水果和蔬菜 and 粮食产品中的可用碳水化合物和膳食纤维

原理 (膳食纤维):

(α -淀粉酶 + 淀粉葡萄糖苷酶)



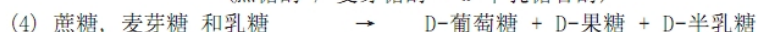
(蛋白酶)



(3) 用酒精沉淀法定量测定膳食纤维

原理 (可用碳水化合物):

(蔗糖酶 / 麦芽糖酶 + β -半乳糖苷酶)



(PGI, 己糖激酶 和 6-磷酸葡萄糖脱氢酶)



试剂盒型号: 100 次检测
可检测样品: 食品成分, 食品以及其他原料
认证方法: 膳食纤维- AOAC (Methods 985.29, 991.42, 991.43 和 993.19) 和 AACC (Methods 32-05,)

优点

- 成本低
- 所有试剂配制后稳定性 > 2 年
- 采用高纯度和标准的酶
- 只有试剂盒可用
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calculator™ 计算软件, 处理原始数据更加方便
- 操作简单



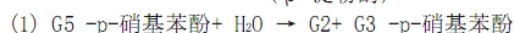
β -淀粉酶 (“Betamyl” 方法)

货号 K-BETA

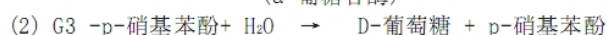
比色法测定谷物、食品、饮料和发酵产品中的 β -淀粉酶

原理:

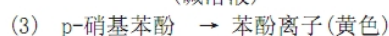
(β -淀粉酶)



(α -葡萄糖苷酶)



(碱溶液)



试剂盒型号: 150/300 次检测
方法: 分光光度计, 400 nm
反应方法: 10 min
检测限: 0.05 U/mL 的样品溶液

可检测样品: 谷物粉, 麦芽以及其他原料
认证方法: RACI (标准方法)

优点

- 价格低廉
- 提供的所有试剂的稳定性 > 2 年
- 只有酶试剂盒可用
- 特异性高
- 操作简单
- 反应快
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calculator™ 计算软件, 处理原始数据更加方便
- 包含标准品

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



Food



Feed



Brewing

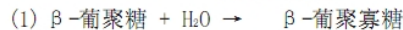
β-葡聚糖 (Mixed linkage)

货号: K-BGLU

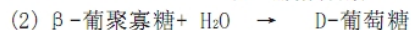
比色法测定谷物、饲料、食品、饮料和其他原料中的 β-葡聚糖

原理:

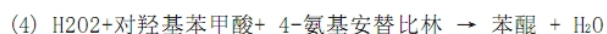
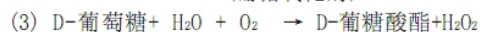
(地衣多糖酶)



(β-葡糖苷酶)



(葡糖氧化酶)



试剂盒型号: 100次检测

方法: 分光光度计, 510 nm

总检测时间: 100 min

检测限: 样品重量的0.5-100 %

适用样品: 燕麦、大麦、麦芽、麦芽汁、啤酒、食品以及其他原料

认证方法: AOAC (Method 995.16)、AACC (Method 32-23), EBC (Methods 3.11.1, 8.16.1 and 8.11.1), ICC (标准号 166), and RACI (标准方法)

优点

- 成本低
- 提供的所有试剂稳定性 > 2 年
- 只有酶试剂盒可用
- 特异性高
- 方法简单
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calculator™ 计算软件, 处理原始数据更加方便
- 包含标准品



Food



Feed

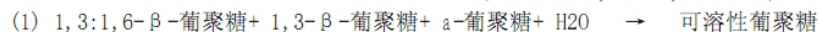
β-葡聚糖(酵母和蘑菇)

货号: K-YBGL

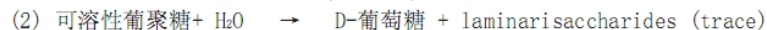
比色法测定酵母、蘑菇、食品和其他原料中的 β-葡聚糖

原理:

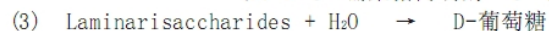
(conc. HCl, 30°C, 45 min)



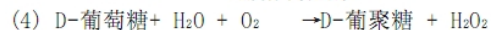
(1.3 M HCl, 100°C, 2 h)



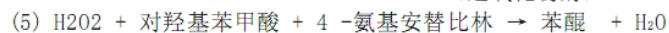
(1,3-β-葡聚糖内切酶 + β-葡糖苷酶)



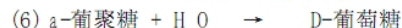
(葡糖氧化酶)



(过氧化物酶)



(淀粉葡萄糖苷酶)



试剂盒型号: 100 次检测

方法: 分光光度计, 510 nm

总检测时间: 100 min

检测限: 样品重量的1-100 %

适用样品: 酵母制备、蘑菇制备以及其他原料

认证方法: 新方法

优点

- 成本低
- 所有试剂配制后的稳定性 > 2 年
- 只有酶试剂盒可用
- 形式简单
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calculator™ 计算软件, 处理原始数据更加方便
- 包含标准品

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



Food



Feed



Fermentation



Brewing

β-葡聚糖酶（麦芽和微生物）

货号：K-MBGL

比色法测定麦芽、食品和发酵产品中的β-葡聚糖酶

原理：

（β-葡聚糖酶）

（1）偶氮大麦 β-葡聚糖（聚合物） → 偶氮大麦 β-葡聚糖（片段）

（2）加入酒精；离心去除聚合的偶氮大麦 β-葡聚糖

（3）测量上清液的吸光光度值

试剂盒型号：

100次检测

方法：

分光光度计，590 nm

总检测时间：

30 min

检测限：

麦芽的100 U/kg

适用样品：

麦芽膏、麦芽汁、啤酒和其他原料

认证方法：

RACI（标准方法）

优点

- 成本低
- 使用期间，试剂的稳定性大于2年
- 只有试剂盒可用
- 特异性高
- 方法简单
- 包含标准品



Food



Dairy

胆固醇

货号：K-CHOL

比色法测定食品、饮料以及其他原料中的胆固醇

原理：

（胆固醇氧化酶）

（1）胆固醇 + O₂ → Δ⁴-胆甾烯酮 + H₂O₂

（过氧化物酶）

（2）H₂O₂ + 对羟基苯甲酸 + 4-氨基安替比林 → 苯醌 + H₂O

试剂盒型号：

60 次检测

方法：

分光光度计，510 nm

反应时间：

45 min

检测限：

15 mg/L

适用样品：

鱼、肉、蛋、加工过的蛋制品（如蛋粉）、冰淇淋、蛋黄酱、面包、脂肪、人造黄油、酱油、猪油、化妆品、医药品和其他原料

优点

- 价格低廉（每次检测成本）
- 所有试剂配制后的稳定性 > 2 年
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calc™ 计算软件，处理原始数据更加方便
- 包含标准品

认证方法：

以认证的方法为基础

上海易佰聚经贸有限公司

电话：021-61805605；61805606；61805610

传真：021-61471130

网址：www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



Food



Fermentation



Wine

柠檬酸

货号: K-CITR

紫外分光光度法测定食品、饮料以及其他原料中的柠檬酸

原理:

(柠檬酸裂解酶)

(1) 柠檬酸 $\rightarrow$ 草酰乙酸 + 醋酸

(L-苹果酸脱氢酶)

(2) 草酰乙酸 + NADH + H⁺ $\rightarrow$ L-苹果酸 + NAD⁺

(D-乳酸脱氢酶)

(3) 丙酮酸 + NADH + H⁺ $\rightarrow$ D-乳酸 + NAD⁺

试剂盒型号:

72次检测

方法:

分光光度计, 340 nm

反应时间:

5 min

检测限:

0.921 mg/L

适用样品:

葡萄汁、葡萄酒、啤酒、果汁、软饮料、茶、乳制品(如奶酪)、肉、葡加工过的肉、蔬菜和水果产品、焙烤食品、医药品、化妆品以及其他原料(如生物培养基、样品等)

认证方法:

该实验方法已通过MEBAK, OIV, EU, ISO2963, AOAC和IFU22的认证

(注意: 如果样品中草酰乙酸脱氢酶, 将一些草酰乙酸产物转变为丙酮酸。因此, 为了确保柠檬酸的定量准确, 采用D-乳酸脱氢酶(D-LDH), 将丙酮酸产物转变为D-乳酸和NAD⁺)

优点

- 重组的柠檬酸裂解酶 4° C稳定性为4周/ -20° C, 6个月
- 试剂盒组分缓冲液/辅助因子/酶片剂可有效利用
- 加入PVP防止丹宁酸的抑制
- 适用于手工和自动分析仪检测
- 价格低廉 (每次检测成本)



Food



Fermentation



Wine



Brewing

乙醇

货号: K-ETOH

紫外分光光度法测定食品、饮料以及其他原料中的乙醇

原理:

(醇脱氢酶)

(1) 乙醇 + NAD⁺ $\leftrightarrow$ 乙醛 + NADH + H⁺

(醛脱氢酶)

(2) 乙醛 + NAD⁺ + H₂O $\rightarrow$ 乙酸 + NADH + H⁺

试剂盒型号:

60 次检测

方法:

分光光度计, 340 nm

反应时间:

5 min

检测限:

0.093 mg/L

适用样品:

葡萄酒、啤酒、苹果酒、含酒精的果汁、烈酒、甜酒、低酒精/不含酒精的饮料、腌菜、水果和水果汁、巧克力产品、醋、果酱、面包和焙烤产品、蜂蜜、酱油、乳制品、化妆品、医药品和其他原料(如生物培养基、样品等)

优点

- 方法简单, 提供的醛脱氢酶为稳定的悬浮液
- 价格低廉 (每次检测成本)
- 所有试剂配制后的稳定性 > 2 年
- 反应快
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calculator™ 计算软件, 处理原始数据更加方便
- 包含标准品

认证方法:

该实验方法已通过IFU, EBC, MEBAK, ASBC以及德国、瑞士、奥地利和法国的认证

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



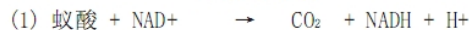
蚁酸

货号: K-FORM

紫外分光光度法测定食品、饮料以及其他原料中的蚁酸

原理:

(甲酸脱氢酶)



试剂盒型号:

25 次检测

方法:

分光光度计, at 340 nm

反应时间:

12 min

检测限:

0.0923 mg/L

适用样品:

葡萄酒、果汁、腌菜、醋、果酱、焙烤产品、蜂蜜、鱼、肉以及其他原料 (如生物培养基、样品等)

方法认证:

该实验方法已通过MEBAK以及德国和瑞士的认证

优点

- 提供的甲酸脱氢酶为稳定的悬浮液, 避免浪费
- 加入吡唑防止乙醇脱氢酶的干扰
- 价格低廉 (每次检测成本)
- 所有试剂配制后的稳定性 > 2 年
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calculator™ 计算软件, 处理

原始数据更加方便

- 包含标准品



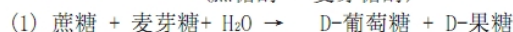
果聚糖 (己糖激酶格式)

货号: K-FRUCHK

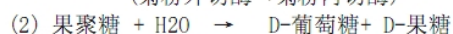
紫外分光光度法测定食品、饮料以及其他原料中的果聚糖

原理:

(蔗糖酶 + 麦芽糖酶)



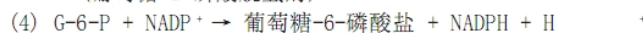
(菊粉外切酶 + 菊粉内切酶)



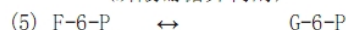
(己糖激酶)



(葡萄糖-6-磷酸脱氢酶)



(磷酸葡萄糖异构酶)



试剂盒型号:

50 次检测

方法:

分光光度计, 340 nm

总检测时间:

90 min

检测限:

样品重量的1-100 %

适用样品:

面粉、植物原料 (如洋葱)、食品以及其他原料

方法认证:

该方法是AOAC 方法
999.03 和AACC 方法 32-32 的改良方法

优点

- 价格低廉
- 所有试剂配制后的稳定性 > 12个月
- 只有Megazyme有果聚糖检测试剂盒
- 方法简单
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calculator™ 计算软件, 处理原始数据更加方便
- 包含标准品

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



果聚糖 (PAHBAH 格式)

货号: K-FRUC

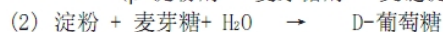
比色法测定植物产品、食品以及其他原料中的果聚糖

原理:

(蔗糖酶)



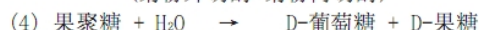
(β -淀粉酶 + 麦芽糖酶 + 支链淀粉酶)



(氢硼)



(菊粉外切酶+菊粉内切酶)



(100° C, 6 min)



试剂盒型号: 100次检测

方法: 分光光度计, 410 nm

总检测时间: 90 min

检测限: 样品重量的1-100 %

适用样品: 面粉、植物原料 (如洋葱)、食品及其他原料

方法认证: AOAC (Method 999.03) 和AACC (Method 32-32)

优点

- 成本低
- 所有试剂配制后的稳定性) 12 个月
- 不受高浓度蔗糖/还原糖的影响
- 只有Megazyme有果聚糖检测试剂盒
- 方法简单
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calc™ 计算软件, 处理原始数据更加方便

• 包含标准品



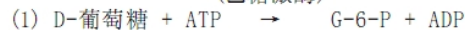
D-果糖 / D-葡萄糖

货号: K-FRUGL

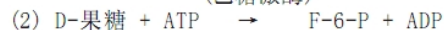
紫外分光光度法测定食品、饮料及其他原料中的D-果糖和D-葡萄糖

Principle:

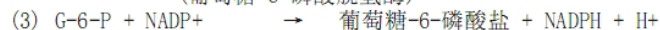
(己糖激酶)



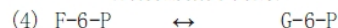
(己糖激酶)



(葡萄糖-6-磷酸脱氢酶)



(磷酸葡萄糖异构酶)



试剂盒型号: 110 次检或 254 mL 配制好的试剂 (R1 + R2)

方法: 分光光度计, 340 nm

反应时间: 13 min

检测限: 0.66 mg/L

适用样品: 葡萄酒、啤酒、果汁、软饮料、牛奶、果酱、蜂蜜、食疗食品、焙烤食品、糖果、甜点、甜食、冰淇淋、水果和蔬菜、调味品、烟、化妆品、医药品、纸及其他原料 (如生物培养基等样品)

方法认证: 该实验方法已通过 AOAC, EN, NEN, NF, DIN, GOST, OIV, IFU, AIJN, MEBAK, IOCCC以及德国、瑞士、奥地利和意大利的认证

优点

- 加入PVP防止丹宁酸的抑制
- 适用于手工和自动分析仪检测 (优良的机器稳定性)
- 已通过法国叙兹拉鲁塞葡萄酒大学的验证
- 价格低廉 (每次检测成本)
- 所有试剂配制后的稳定性) 2 年 (适用于手工分析)
- 反应快 25° C或37° C
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calc™ 计算软件, 处理原始数据更加方便
- 包含稳定的 D-葡萄糖 / D-果糖标准溶液

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



Food



Feed



Fermentation



Wine



Brewing



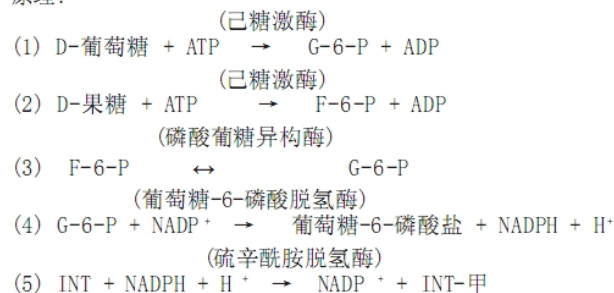
Dairy

D-果糖 / D-葡萄糖 (MegaQuant™ 格式)

货号: K-FRGLMQ

简单比色法测定食品、饮料及其他原料中的D-果糖和D-葡萄糖

原理:



试剂盒型号: 60次检测
方法: 分光光度计, 505 nm
反应时间: 10 min
检测限: 23.2 mg/L

适用样品: 葡萄汁/ must, 葡萄酒, 啤酒, 果汁, 软饮料, 牛奶, 果酱、蜂蜜、保健食品、面包、焙烤食品、糖果、甜食、甜食、冰淇淋、水果和蔬菜、调味品、烟、化妆品、医药品纸以及其他原料 (如生物培养、样品等)

方法认证: 新方法 (专利技术)



Food



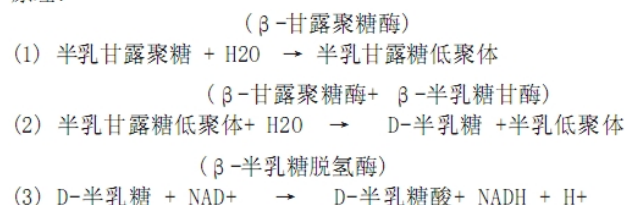
Feed

半乳甘露聚糖

货号: K-GALM

紫外分光光度法测定豆科植物种子、食品和植物产品中的半乳甘露聚糖

原理:



试剂盒型号: 100 次检测
方法: 分光光度计, 340 nm
总检测时间: 80 min
检测限: 样品重量的1-100 %
适用样品: 种子、磨粉和食品组分
认证方法: 新方法

优点

- 新产品、专利技术
- 不需要分光光度计/ 实验室 /专业知识
- 高度稳定的试剂 (至少用三个季度)
- 价格低廉 (每次检测成本)
- 方法简单
- 反应快 (10 min)
- 包含标准品

优点

- 试剂盒中有半乳糖脱氢酶
- 成本低
- 所有试剂配制后的稳定性 > 2年
- 只有酶检测试剂盒可用
- 方法简单
- 包含标准品

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



葡甘露聚糖

货号: K-GLUM

紫外分光光度法测定植物产品、食品和其他原料中的葡甘露聚糖

原理:

- (β -甘露聚糖酶)
- (1) 乙酰葡甘露聚糖 + H₂O $\rightarrow$ 乙酰葡甘露糖低聚体
- (pH 12.5)
- (2) 乙酰葡甘露糖低聚体 + H₂O $\rightarrow$ 葡甘露糖低聚体 + 乙酸盐
- (β -葡糖苷酶 + β -甘露糖苷酶)
- (3) 葡甘露糖低聚体 + H₂O $\rightarrow$ D-葡萄糖 + D-甘露糖
- (己糖激酶)
- (4) D-葡萄糖 + D-甘露糖 + ATP $\rightarrow$ G-6-P + M-6-P + ADP
- (6-磷酸葡萄糖脱氢酶)
- (5) G-6-P + NADP⁺ $\rightarrow$ 葡糖酸盐-6-磷酸酯 + NADPH + H⁺
- (磷酸甘露糖异构酶) (磷酸葡萄糖异构酶)
- (6) M-6-P $\leftrightarrow$ F-6-P $\leftrightarrow$ G-6-P

试剂盒型号: 50次检测

方法: 分光光度计, 340 nm

总检测时间: 120 min

检测限: 样品重量的1-100 %

适用样品: 果冻软糖、化妆品、食用胶以及其他原料

方法认证: 新方法



D-葡萄糖酸/ D-葡萄糖酸-TM-内酯

货号: K-GATE

紫外分光光度法测定食品、饮料和其他原料中的D-葡萄糖酸和D-葡萄糖酸-TM-内酯

原理:

- (葡萄糖激酶)
- (1) D-葡萄糖酸盐 + ATP $\rightarrow$ 葡糖酸盐-6-磷酸酯 + ADP
- (6-磷酸葡萄糖脱氢酶)
- (2) 葡糖酸盐-6-磷酸酯 + NADP⁺ $\rightarrow$ 5-磷酸核酮糖 + NADPH + CO₂ + H⁺
- (pH 10)
- (3) D-葡萄糖酸-TM-内酯 + H₂O $\rightarrow$ D-葡萄糖酸盐

试剂盒型号: 60 次检测

方法: 分光光度计, 340 nm

反应时间: 6 min

检测限: 0.5 mg/L

适用样品: 葡萄酒、肉、加工过的肉 (如添加剂)、果汁、乳制品、医药品、纸以及其他原料 (如: 生物培养、样品等)

方法认证: 该方法已通过 ISO, DIN, GOST以及德国和瑞士的认证

优点

- 成本低
- 只有酶试剂盒可用
- 方法简单
- 所有试剂配制后的稳定性 > 2年
- 包含标准品

优点

- 所有试剂配制后的稳定性 > 2年
- 价格低廉 (每次检测成本)
- 反应快
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calculator™ 计算软件, 处理原始数据更加方便
- 包含标准品

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

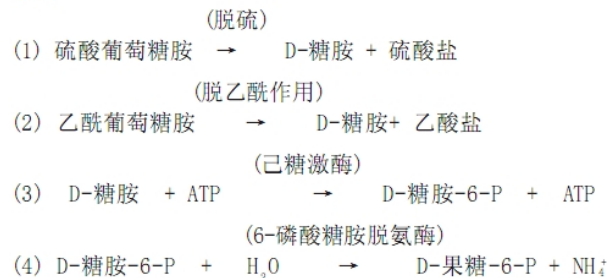


D-葡萄糖胺（加D-硫酸葡萄糖胺和乙酰葡萄糖胺）

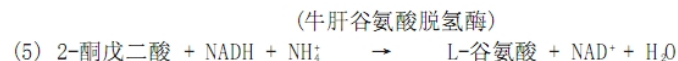
货号: K-GAME

紫外分光光度法测定食品添加剂、食品、饮料以及其他原料中的D-葡萄糖胺、D-硫酸葡萄糖胺和乙酰葡萄糖胺

原理:



通过测量 NH_4^+ (也可以通过测量D-果糖-6-P)



试剂盒型号: 100次检测
 方法: 分光光度计, 340 nm
 反应时间: ~ x min
 检测限: x mg/L
 适用样品: 食品添加剂、食品和饮料
 方法认证: 新方法



Food



Feed



Fermentation



Wine



Brewing



Dairy

优点

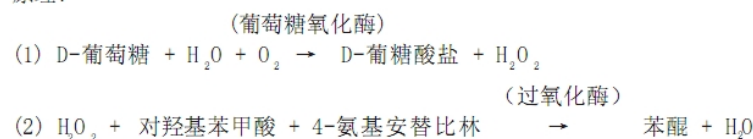
- 新产品、方法简单
- 所有试剂配制后的稳定性 > 2年
- 提供的所有的酶为稳定的悬浮液
- 反应快
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calculator™ 计算软件, 处理原始数据更加方便
- 包含标准品

D-葡萄糖 (GOPOD 格式)

货号: K-GLUC

比色法测定食品、饮料以及其他原料中的D-葡萄糖

原理:



试剂盒型号: 600 次检测
 方法: 分光光度计、510 nm
 反应时间: 20 min
 检测限: 100 mg/L
 适用样品: 葡萄酒、啤酒、果汁、软饮料、牛奶、果酱、保健食品、焙烤食品、糖果、水果和蔬菜、烟、化妆品、医药品、饲料、纸以及其他原料 (如: 生物培养、样品等)

方法认证: 广泛应用于临床化学和食品分析

优点

- 所有试剂配制后的稳定性 > 12 个月
- 价格低廉 (每次检测成本)
- 方法简单
- 包含标准品

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



Food



Feed



Fermentation



Wine



Brewing



Dairy

D-葡萄糖 (己酸激酶格式)

货号: K-GLUHKR/L

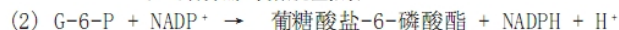
紫外分光光度法测定食品、饮料以及其他原料中的D-葡萄糖

原理:

(己糖激酶)



(6-磷酸葡萄糖脱氢酶)



试剂盒型号: 110 (K-GLUHKR) 或 220 (K-GLUHL) 次检测

方法: 分光光度计, 340 nm

反应时间: 5 min

检测限: 0.66 mg/L

适用样品: 葡萄酒、啤酒、果汁、软饮料、牛奶、果酱、营养食品、焙烤产品、糖果、水果和蔬菜、烟、化妆品、医药品 (如注射液) 饲料、纸 (和硬纸板) 以及其他原料 (如生物培养、样品等)

优点

- 价格低廉 (每次检测成本)
- 所有试剂配制后的稳定性 > 2 年
- 反应快
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calculator™ 计算软件, 处理原始数据更加方便
- 包含标准品

方法认证: 该方法已通过 AOAC, EN, NEN, NF, DIN, GOST, OIV, IFU, AIJN, MEBAK 以及德国、瑞士、奥地利和意大利的认证



Food



Fermentation

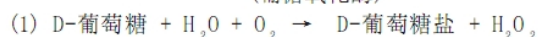
葡萄糖氧化酶

货号: K-GLOX

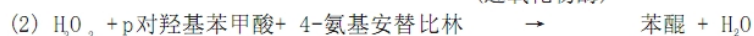
比色法测定食品和发酵产物中的葡萄糖氧化酶

原理:

(葡萄糖氧化酶)



(过氧化物酶)



试剂盒型号: 200 次检测

方法: 分光光度计, 510 nm

反应时间: 20 min

检测限: 10 U/L

适用样品: 酶制剂以及其他原料 (如生物培养基等样品)

优点

- 由于采用了高活性的谷氨酸脱氢酶和不受抑制的谷氨酸脱氢酶, 所以反应速度很快
- 提供的所有的酶为稳定的悬浮液
- 只有酶试剂盒可用
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calculator™ 计算软件, 处理原始数据更加方便
- 包含标准品

方法认证: 新方法

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



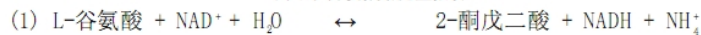
L-谷氨酸

货号: K-GLUT

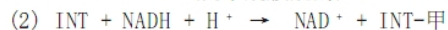
比色法测定食品以及其他原料中的L-谷氨酸（味精，MSG）

原理:

(牛肝谷氨酸脱氢酶)



(硫辛酰胺脱氢酶)



试剂盒型号:

60次检测

方法:

分光光度计, 492 nm

反应时间:

9 min

检测限:

0.21 mg/L

适用样品:

水果和蔬菜（如番茄）、加工过的水果和蔬菜（如：番茄汤/汁，番茄酱，酱油）、调味品、加工过的肉制品（如：提取物、肉汤和香肠）、汤、医药品以及其他原料（如生物培养基、样品等）

优点

- 价格低廉（每次检测成本）
- 所有试剂配制后的稳定性 > 2 年
- 谷氨酸脱氢酶溶液在-20° C 稳定
- 不会浪费硫辛酰胺脱氢酶溶液提供的稳定的悬浮液
- 反应快
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calc™ 计算软件，

方法认证:

该方法已通过ISO, GOST, NMKL以及德国、瑞士和比利时的认证

处理原始数据更加方便

- 包含标准品



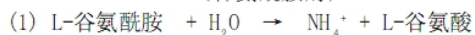
L-谷氨酰胺 / 氨（快速）

货号: K-GLNAM

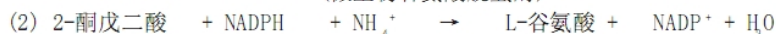
紫外分光光度法测定细胞培养基、食品以及其他原料中的L-谷氨酰胺和氨

原理:

(谷氨酰胺酶)



(微生物谷氨酸脱氢酶)



试剂盒型号:

50 次检测

方法:

分光光度计, 340 nm

反应时间:

~ 15 min

检测限:

0.07 mg/L

适用样品:

细胞培养基、膳食补充品、蔬菜以及其他原料（如生物样品等）

优点

- 由于使用高活性的谷氨酰胺酶和不受抑制的谷氨酸脱氢酶，所以反应速度很快
- 提供的所有的酶为稳定的悬浮液
- 只有酶试剂盒可用
- 成本低
- 所有试剂配制后的稳定性 > 2 年
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calc™ 计算软件，处理原始数据更加方便
- 包含标准品

方法认证:

新方法

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



Food



Fermentation



Wine



Brewing

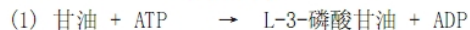
甘油

货号: K-GCROL

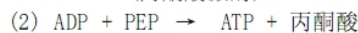
紫外分光光度法测定食品、饮料及其他原料中的甘油

原理:

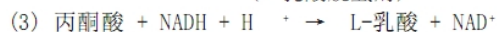
(甘油激酶)



(丙酮酸激酶)



(L-乳酸脱氢酶)



试剂盒型号:

70次检测

方法:

分光光度计, 340 nm

反应时间:

5 min

检测限:

0.37 mg/L

适用样品:

葡萄酒(葡萄汁)、啤酒、烈酒、醋、杏仁蛋白软糖、果汁、软饮料、牙膏、蜂蜜、烟、纸(硬纸板)、化妆品、

方法认证:

该方法已通过OIV, MEBAK以及德国和瑞士的认证

优点

- 新型的片剂形式增加了稳定性
- 价格低廉
(每次检测成本)
- 所有试剂配制后的稳定性
> 2 年
- 反应快
- 我们的网站免费在线提供
Mega-Calculator™ 计算软件, 处理
原始数据更加方便
- 包含标准品



Food

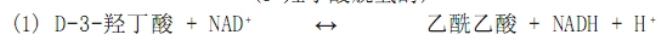
D-3-羟丁酸

货号: K-HDBA

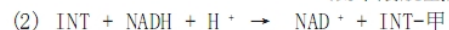
比色法测定食品中的D-3-羟丁酸
foodstuffs

原理:

(3-羟丁酸脱氢酶)



(硫辛酸脱氢酶)



试剂盒型号:

60 次检测

方法:

分光光度计, 492 nm

反应时间:

~ 3 min

检测限:

0.20 mg/L

适用样品:

鸡蛋, 鸡蛋产品(如: 蛋粉)以及其他原料(如: 生物培养、样品等)

方法认证:

该方法已通过CEC和德国的认证

优点

- 价格低廉
(每次检测成本)
- 所有试剂配制后的稳定性
> 2 年
- 反应迅速
(3 min)
- 没有硫辛酸脱氢酶溶液的
浪费(提供的为稳定的悬浮液)
- 我们的网站免费在线提供
Mega-Calculator™ 计算软件,
处理原始数据更加方便
- 包含标准品

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



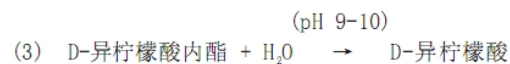
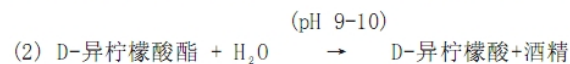
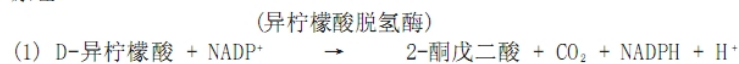
Food

D-异柠檬酸

货号: K-ISOC

分光光度法测定食品中的D-异柠檬酸

原理:



试剂盒型号: 100 次检测
方法: 分光光度计, 340 nm
反应时间: ~ 3 min
检测限: 1 mg/L
适用样品: 果汁、水果制品、软饮料及其他原料 (如生物培养基、样品等)

方法认证: 该方法已通过EN, NEN, NF, DIN, GOST, IFU, AIJN以及德国、西班牙和瑞士的认证

优点

- 价格低廉 (每次检测成本)
- 所有试剂配制后的稳定性 > 2 年
- 不会浪费异柠檬酸脱氢酶溶液
- 反应迅速
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calc™ 计算软件, 处理原始数据更加方便

• 包含标准品



Food



Fermentation



Wine



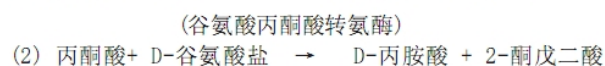
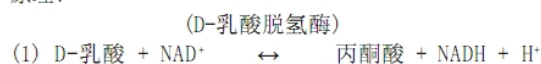
Dairy

D-乳酸

货号: K-DATE

紫外分光光度法测定食品、饮料以及其他原料中的D-乳酸

原理:



试剂盒型号: 50 次检测
方法: 分光光度计, 340 nm
反应时间: 8 min
检测限: 0.3 mg/L
适用样品: 葡萄酒、软饮料、牛奶、乳制品 (如奶油、牛奶/乳清粉、奶酪、炼乳和酸奶)、含有牛奶的食品 (如保健食品、焙烤食品、婴儿食品、巧克力、糖果和冰淇淋) 醋、水果和蔬菜、加工过的水果和蔬菜、肉制品、食品添加剂、纸 (硬纸板)

化妆品、医药品以及其他原料 (如生物培养、样品等)

方法认证: 该方法已通过DIN, GOST, IDF, EEC, EN, ISO, OIV, IFU, AIJN, MEBAK以及德国、荷兰、瑞士和意大利的认证

优点

- 大部分样品反应迅速 (8 min)
- 价格低廉 (每次检测成本)
- 所有试剂配制后的稳定性 > 2 年
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calc™ 计算软件, 处理原始数据更加方便
- 包含标准品

上海易佰聚经贸有限公司
电话: 021-61805605; 61805606; 61805610
传真: 021-61471130
网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



Food



Fermentation



Wine



Dairy

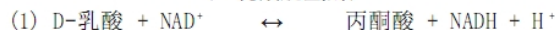
D-/L-乳酸

货号: K-DLATE

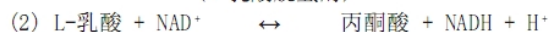
紫外分光法测定食品、饮料以及其他原料中的D-/L-乳酸

原理:

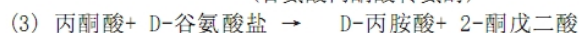
(D-乳酸脱氢酶)



(L-乳酸脱氢酶)



(谷氨酸丙酮酸转氨酶)



试剂盒型号:

50 次检测

方法:

分光光度计, 340 nm

反应时间:

8 min (L-乳酸) 和 8 min (D-乳酸)

检测限:

0.3 mg/L

适用样品:

葡萄酒、软饮料、牛奶、乳制品(如奶油、牛奶/乳清粉、奶酪、炼乳和酸奶)、含有牛奶的食品(如保健食品、焙烤食品、婴儿食品、巧克力、糖果和冰淇淋)醋、水果和蔬菜、加工过的水果和蔬菜、肉制品、食品添加剂、纸(硬纸板)化妆品、医药品以及其他原料(如生物培养、样品等)

方法认证:

该方法已通过DIN, GOST, IDF, EEC, EN, ISO, OIV, IFU, AIJN, MEBAK以及德国、荷兰、瑞士和意大利的认证

优点

- 总检测时间快
(同时 /灵活的 D- 和 L-乳酸反应形式)
- 大部分样品的D-乳酸脱氢酶反应迅速 (8 min)
- 价格低廉
(每次检测成本)
- 所有试剂配制后的稳定性
> 2 年

- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calc™ 计算软件, 处理原始数据更加方便
- 包含标准品



Food



Fermentation



Wine



Dairy

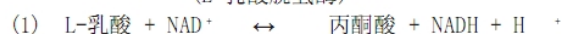
L-乳酸

货号: K-LATE

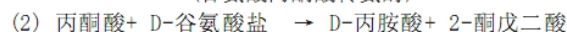
紫外分光法测定食品、饮料以及其他原料中的L-乳酸

原理:

(L-乳酸脱氢酶)



(谷氨酸丙酮酸转氨酶)



试剂盒型号:

50 次检测

方法:

分光光度计, 340 nm

反应时间:

8 min

检测限:

0.3 mg/L

适用样品:

葡萄酒、软饮料、牛奶、乳制品(如奶油、牛奶/乳清粉、奶酪、炼乳和酸奶)、含有牛奶的食品(如保健食品、焙烤食品、婴儿食品、巧克力、糖果和冰淇淋)醋、水果和蔬菜、加工过的水果和蔬菜、肉制品、食品添加剂、饲料、纸(和硬纸板)、化妆品、医药品以及其他原料(如生物培养、

样品等)

方法认证:

该方法已通过DIN, GOST, IDF, EEC, EN, ISO, OIV, IFU, A MEBAK以及德国、荷兰、瑞士和意大利的认证

优点

- 适用于手工和自动分析仪检测
- 价格低廉
(每次检测成本)
- 所有试剂配制后的稳定性
> 2 年
- 反应快
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calc™ 计算软件, 处理原始数据更加方便
- 包含标准品

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



乳糖 / D-半乳糖 (快速)

货号: K-LACGAR

紫外分光光度法测定食品、饮料以及其他原料中的乳糖和D-半乳糖

原理:

(β -半乳糖苷酶)



(半乳糖变旋酶)



(β -半乳糖脱氢酶)



试剂盒型号:

115 次检测

方法:

分光光度计, 340 nm

反应时间:

5 min

检测限:

2.96 mg/L

适用样品:

葡萄酒、软饮料、牛奶、乳制品(如奶油、牛奶/乳清粉、奶酪、炼乳和酸奶)、含有牛奶的食品(如保健食品、焙

烤食品、婴儿食品、巧克力、糖果和冰淇淋)醋、水果和蔬菜、加工过的水果和蔬菜、肉制品、食品添加剂、饲料纸(和硬纸板)、化妆品、医药品以及其他原料(如生物培养基、样品等)

方法认证:

该方法已通过AOAC, NBN, DIN, GOST, IDF以及德国、荷兰、瑞士和奥地利的认证

优点

- 含有半乳糖变旋酶, 反应迅速(专利技术)
- 价格低廉(每次检测成本)
- 所有试剂配制后的稳定性 > 2 年
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calc™ 计算软件, 处理原始数据更加方便
- 包含标准品



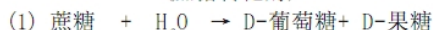
乳糖 / 蔗糖 / D-葡萄糖

货号: K-LACSU

比色法测定食品、饮料以及其他原料中的乳糖、蔗糖和D-葡萄糖

原理:

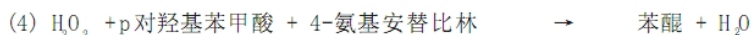
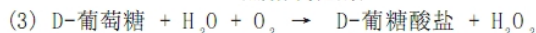
(蔗糖转化酶)



(β -半乳糖苷酶)



(葡萄糖氧化酶)



试剂盒型号:

100次检测

方法:

分光光度计, 510 nm

总检测时间:

60 min

检测限:

100 mg/L

适用样品:

面粉、饮料、乳制品、牛奶、含牛奶的食品、化妆品、医药品以及其他原料(如生物培养、样品等)

方法认证:

用于食品分析

优点

- 价格低廉(每次检测成本)
- 所有试剂配制后的稳定性 > 12 个月
- 方法简单
- 特异性高
- 反应快
- 包含标准品

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒

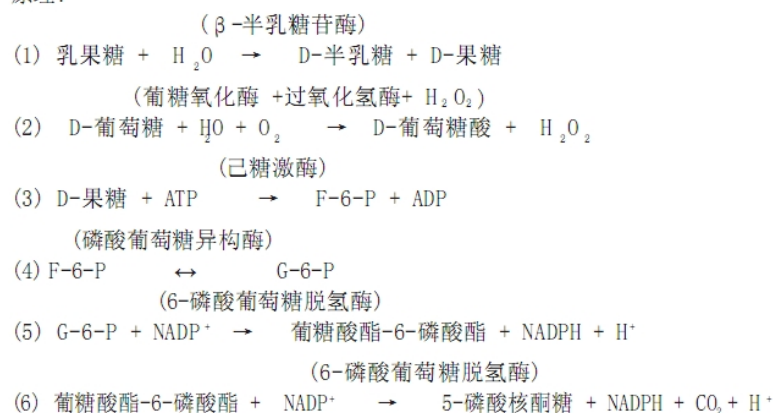


乳果糖

货号: K-LACTUL

紫外分光光度法测定牛奶及含有乳制品的食品中的乳果糖

原理:



试剂盒型号: 50 次检测
方法: 分光光度计, 340 nm
总检测时间: 120 min
检测限: 0.66 mg/L
适用样品: 牛奶、乳制品和含乳制品
方法认证: 新方法

优点

- 是传统的己糖激酶检测乳果糖方法灵敏度的两倍
- 成本低
- 所有试剂配制后的稳定性 > 2 年
- 简单的试剂盒形式, 包含所有必需的酶 (除 H_2O_2)
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calculator™ 计算软件, 处理原始数据更加方便

• 包含标准品

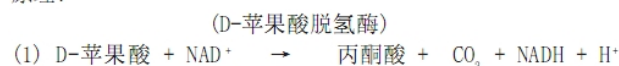


D-苹果酸

货号: K-DMAL

紫外分光光度法测定食品、饮料以及其他原料中的乳D-苹果酸

原理:



试剂盒型号: 100 次检测
方法: 分光光度计, 340 nm
反应时间: ~ 6 min
检测限: 0.26 mg/L
适用样品: 葡萄酒、啤酒、果汁、软饮料、营养品、糖果、水果和蔬菜、化妆品、医药品以及其他原料 (如生物培养、样品等)

方法认证: 该方法已通过EEC, EN, DIN, OIV, IFU和AIJN认证

优点

- 不会浪费D-苹果酸脱氢酶溶液 (提供的为稳定的悬浮液)
- 价格低廉 (每次检测成本)
- 所有试剂配制后的稳定性 > 2 年
- 反应快 (即使是困难的样品)
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calculator™ 计算软件, 处理原始数据更加方便

• 包含标准品

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



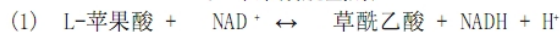
L-苹果酸

货号: K-LMALR/L

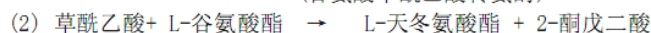
手工格式紫外分光光度法测定食品、饮料以及其他原料中的L-苹果酸

原理:

(L-苹果酸脱氢酶)



(谷氨酸草酰乙酸转氨酶)



试剂盒: 58 (K-LMALR) 或 116 (K-LMALL) 次检测

方法: 分光光度计, 340 nm

反应时间: 3 min

检测限: 0.25 mg/L

适用样品: 葡萄酒、啤酒、果汁、软饮料、糖果、水果和蔬菜、化妆品、医药品以及其他原料 (如生物培养、样品等)

方法认证: 该方法已通过AOAC, EEC, EN, NF, NEN, DIN, GOST, OIV, IFU, AIJN, MEBAK以及德国、瑞士和意大利的认证

优点

- 加入PVP 防止丹宁酸的抑制
- 提供的两种酶都为稳定的悬浮液
- 价格低廉 (每次检测成本)
- 所有试剂配制后的稳定性 > 2年



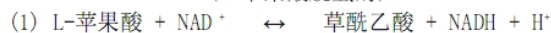
L-苹果酸 (分析仪格式)

货号 K-LMALAF

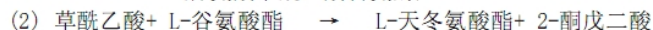
分析仪格式紫外分光光度法测定食品、饮料以及其他原料中的L-苹果酸
foodstuffs, beverages and other materials

原理:

(L-苹果酸脱氢酶)



(谷氨酸草酰乙酸转氨酶)



试剂盒型号: 304 mL配制好的试剂(R1 + R2)

方法: 分光光度计, 340 nm

反应时间: 3 min

检测限: 20 mg/L (建议的检测方法)

适用样品: 葡萄酒、啤酒、果汁、软饮料、糖果、水果和蔬菜、化妆品、医药品以及其他原料 (如生物培养、样品等)

方法认证: 该方法已通过AOAC, EEC, EN, NF, NEN, DIN, GOST, OIV, IFU, AIJN, MEBAK以及德国、瑞士和意大利的认证

优点

- 加入PVP 防止丹宁酸的抑制
- 试剂稳定
- 最终反应液中的L-苹果酸线性(R² ~0.9994)高达 80 μg/mL
- 已经经过法国叙兹拉鲁塞葡萄酒大学的验证
- 价格低廉 (每mL试剂的成本)
- 提供的两种酶都为稳定的悬浮液
- 反应迅速 (3 min)

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



Food



Fermentation



Wine

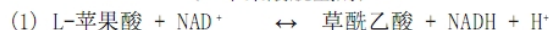
L-苹果酸 (MegaQuant™ 格式)

货号: K-LMALMQ

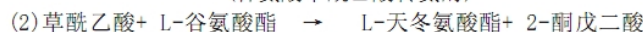
简单比色法测定食品、饮料以及其他原料中的L-苹果酸

原理:

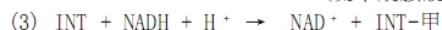
(L-苹果酸脱氢酶)



(谷氨酸草酰乙酸转氨酶)



(硫辛酰胺脱氢酶)



试剂盒型号: 60 次检测

方法: 比色计, 505 nm

反应时间: 6 min

检测限: 0.25 mg/L

适用样品: 葡萄酒、啤酒、果汁、软饮料、糖果、水果和蔬菜、面包

化妆品、医药品以及其他原料 (如: 生物培养, 样品等)

方法认证: 新方法 (专利技术)

优点

- 新产品, 专利技术
- 高稳定性的试剂 (至少可以使用3个季度)
- 价格低廉 (每次检测成本)
- 不需要分光光度计 / 实验室 / 专业知识
- 方法简单
- 反应快 (6 min)

• 包含标准品



Food



Feed



Fermentation



Brewing

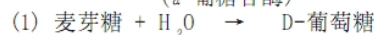
麦芽糖 / 蔗糖 / D-葡萄糖

货号: K-MASUG

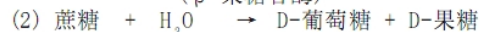
紫外分光光度法测定食品、饮料以及其他原料中的麦芽糖、蔗糖和葡萄糖

原理:

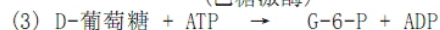
(α-葡萄糖苷酶)



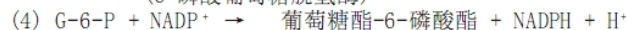
(β-果糖苷酶)



(己糖激酶)



(6-磷酸葡萄糖脱氢酶)



试剂盒类型: 34 次检测

方法: 分光光度计, 340 nm

反应时间: 13 min

检测限: 1.38 mg/L

适用样品: 啤酒、果汁、软饮料、牛奶、果酱、蜂蜜、保健食品、婴儿食品、面包、糖制品、焙烤制品、糖果、甜食、糖食、

巧克力、冰淇淋、水果和蔬菜、调味品、烟、化妆品、医药品、纸以及原料 (如: 生物培养, 样品等)

方法认证: 该方法已通过AOAC, EN, NEN, NF, DIN, GOST, OIV, IFU, AIJN, MEBAK以及德国、瑞士、奥地利和意大利的认证

优点

- 价格低廉 (每次检测成本)
- 所有试剂配制后的稳定性 > 2 年
- 反应快
- 包含标准品

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



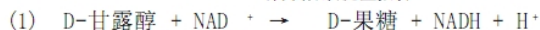
D-甘露醇 / L-阿糖醇

货号: K-MANOL

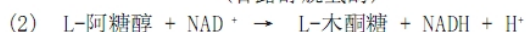
紫外分光光度法测定食品以及其他原料中的D-甘露醇和L-阿糖醇

原理:

(甘露醇脱氢酶)



(甘露醇脱氢酶)



试剂盒型号:

60次检测

方法:

分光光度计, 340 nm

反应时间:

6 min

检测限:

0.50 mg/L

适用样品:

葡萄酒、口香糖、营养食品、糖果、化妆品、医药品以及其他原料(生物培养、样品等)

方法认证:

新方法

优点

- 新产品(只有酶试剂盒可用)
- 成本低
- 所有试剂配制后的稳定性 > 2年
- 方法简单
- 反应快
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calculator™ 计算软件, 处理原始数据更加方便
- 包含标准品



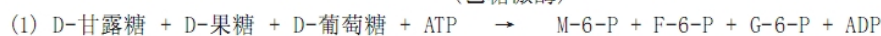
D-甘露糖 / D-果糖 / D-葡萄糖

货号K-MANGL

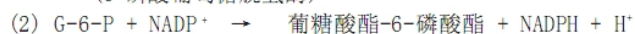
紫外分光光度法测定食品、酵母细胞制剂以及其他原料中的D-甘露糖、D-果糖和葡萄糖

原理:

(己糖激酶)

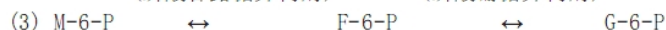


(6-磷酸葡萄糖脱氢酶)



(磷酸甘露糖异构酶)

(磷酸葡萄糖异构酶)



试剂盒型号:

55 次检测

方法:

分光光度计, 340 nm

反应时间:

25 min

检测限:

0.66 mg/L

适用样品:

食品、酵母细胞制剂、酶水解产物和其他原料(如: 生物培养、样品等)

方法认证:

新方法

优点

- 成本低(每次检测成本)
- 所有试剂配制后的稳定性 > 2年
- 只有酶试剂盒可用
- 方法简单
- 反应快
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calculator™ 计算软件, 处理原始数据更加方便
- 包含标准品

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



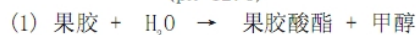
果胶鉴定

货号: K-PECID

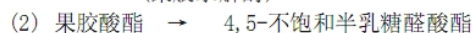
紫外分光光度法测定食品、饲料个果汁中的果胶

原理:

(pH 12.5)



(果胶水解酶)



试剂盒型号: 400次检测

方法: 分光光度计, 235 nm

反应时间: 30 min

检测限: N/A

适用样品: 食品成分 (如柑橘类水果和苹果) 及其他原料

方法认证: JECFA

优点

- 成本低
- 所有试剂配制后的稳定性 > 2 年
- 只有酶试剂盒可用
- 方法简单
- 包含标准品



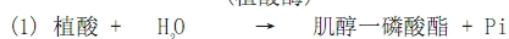
植酸

货号: K-PHYT

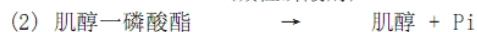
比色法测定谷物产品、种子原料、动物饲料以及其他原料中的植酸

原理:

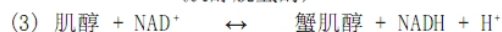
(植酸酶)



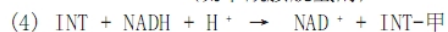
(碱性磷酸酶)



(肌醇脱氢酶)



(硫辛酰胺脱氢酶)



(5) 测量无机磷酸盐

试剂盒型号: 50 次检测

方法: 分光光度计, 492 nm

反应时间: 25 min 酶反应; 1 h 磷酸盐测定

检测限: 11.3 mg磷(相当于40 mg 植酸)/100 g种子原料、饲料和食品

适用样品: 种子原料、饲料和食品

方法认证: 新方法

优点

- 成本低
- 所有试剂配制后的稳定性 > 2 年
- 反应迅速 (5 min)
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calculator™ 计算软件, 处理原始数据更加方便
- 包含标准品

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



初级氨基氮 (NOPA)

货号: K-PANOPA

紫外分光光度法测定葡萄汁、葡萄酒以及其他原料中的初级氨基氮

原理:

(室温)

(1) 氨基氮 + N-乙酰-L-半胱氨酸 + 邻苯二甲醛 → 异吲哚衍生物

试剂盒型号: 100 次检测
方法: 分光光度计, 340 nm
反应时间: 15 min
检测限: 2.59 mg N/L
适用样品: 葡萄汁、葡萄酒和其他原料
方法认证: 新方法

优点

- 方法简单
(340 nm, 记录吸光度值)
- 价格低廉
(每次检测成本)
- 所有试剂配制后的稳定性
> 2 年
- 我们的网站免费在线提供
Mega-Calculator™ 计算软件,
处理原始数据更加方便
- 包含有标准品



丙酮酸

货号: K-PYRUV

紫外分光光度法测定啤酒、奶酪、发酵产品以及其他原料中的丙酮酸

原理:

(D-乳酸脱氢酶)

(1) 丙酮酸 + NADH + H⁺ → D-乳酸 + NAD⁺

试剂盒型号: 100次检测
方法: 分光光度计, 340 nm
反应时间: 2 min
检测限: 0.32 mg/L
适用样品: 葡萄酒、啤酒、果汁、软饮料、奶酪、膳食补充品、医药品以及其他原料(如: 生物培养、样品等)
方法认证: 新方法

优点

- 成本低
- 所有试剂配制后的稳定性
> 2 年
- 反应迅速
(2 min)
- 我们的网站免费在线提供
Mega-Calculator™ 计算软件,
处理原始数据更加方便
- 包含有标准品

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒

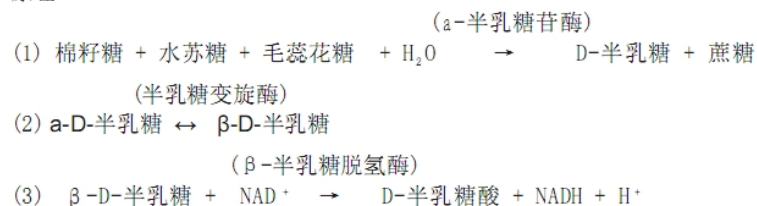


棉籽糖 / D-半乳糖

货号: K-RAFGA

紫外分光光度法测定豆类种子、植物原料、食品和饲料中的棉籽糖（水苏糖和毛蕊花糖）和D-半乳糖

原理:



试剂盒型号: 120 次检测
方法: 分光光度计, 340 nm
反应时间: 10 min
检测限: 5 mg/L
适用样品: 谷物粉、黄豆粉、蔗糖生产的副产品以及其他原料,

方法认证: 食品分析使用

优点

- 因为包含半乳糖变旋酶, 所以反应速度很快 (专利技术)
- 价格低廉 (每次检测)
- 包含有标准品
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calc™ 计算软件, 处理原始数据更加方便

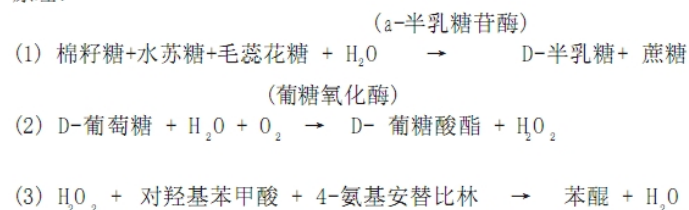


棉籽糖 / 蔗糖 / D-葡萄糖

货号: K-RAFGL

比色法测定豆类种子、植物原料、食品和饲料中的棉籽糖（水苏糖和毛蕊花糖）、蔗糖和D-葡萄糖

原理:



试剂盒型号: 100次检测
方法: 分光光度计, 510 nm
反应时间: 20 min
检测限: 100 mg/L
适用样品: 含有棉籽糖、水苏糖和毛蕊花糖的谷豆类和其他

原料的分析
方法认证: 食品分析使用

优点

- 价格低廉 (每次检测成本)
- 所有试剂配制后的稳定性 > 2 年
- 方法简单
- 反应快
- 包含有标准品

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



抗性淀粉

货号: K-RSTAR

比色法测定谷物产品和饲料中的抗性淀粉

原理:

- (a-淀粉酶 + 淀粉葡萄糖苷酶)
- (1) 非抗性淀粉 + H₂O → D-葡萄糖 + 麦芽糖 (极少量)
- (2) 乙醇水溶液 + 离心 去除 D-葡萄糖 + 麦芽糖
- (3) KOH中的抗性淀粉颗粒的溶解和中和
- (a-淀粉酶 + 淀粉葡萄糖苷酶)
- (4) 溶解的抗性淀粉 + H₂O → D-葡萄糖
- (葡萄糖氧化酶)
- (5) D-葡萄糖 + H₂O + O₂ → D-葡萄糖酸酯 + H₂O₂
- (6) H₂O₂ + 对羟基苯甲酸 + 4-氨基安替比林 → 苯醌 + H₂O

试剂盒型号: 100次检测
方法: 分光光度计, 510 nm
总检测时间: 20 min (加孵育过夜)
检测限: 样品重量的2-100 %
适用样品: 植物原料、淀粉样品以及其他原料
方法认证: AOAC (Method 2002.02 和 AACC (Method 32-40)

优点

- 成本低
- 提供的所有试剂稳定性 >2 年
- 只有酶试剂盒可用
- 测量酶抗性淀粉
- 方法简单
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calculator™ 计算软件, 处理原始数据更加方便

- 包含有标准品



D-山梨醇 / 木糖醇

货号: K-SORB

比色法测定食品和葡萄酒中的D-山梨醇和木糖醇

原理:

- (山梨醇脱氢酶)
- (1) D-山梨醇 + NAD⁺ ↔ D-果糖 + NADH + H⁺
- (山梨醇脱氢酶)
- (2) 木糖醇 + NAD⁺ ↔ D-木酮糖 + NADH + H⁺
- (硫辛酰胺脱氢酶)
- (3) INT + NADH + H⁺ → NAD⁺ + INT-甲

试剂盒型号: 58次检测
方法: 分光光度计, 492 nm
反应时间: ~ 15 min
检测限: 0.20 mg/L
适用样品: 糖尿病人食品 (如: 蜂蜜、果酱和巧克力)、保健食品、食品、口香糖、糖果、果汁 (如苹果汁)、冰淇淋、焙烤产品 (如甜点)、杏仁蛋白软糖、纸 (硬纸板)、化妆品、医药品以及其他原料 (如生物培养、样品等)

方法认证: 该方法已通过IFU, AIJN和德国的认证

优点

- 每管山梨醇脱氢酶溶解后稳定性4°C, >2个月
- 不会浪费硫辛酰胺脱氢酶 (提供的稳定的悬浮液)
- 价格低廉 (每次检测成本)
- 提供的试剂稳定性 >2 年
- 反应快
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calculator™ 计算软件, 处理原始数据更加方便
- 包含有标准品

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒

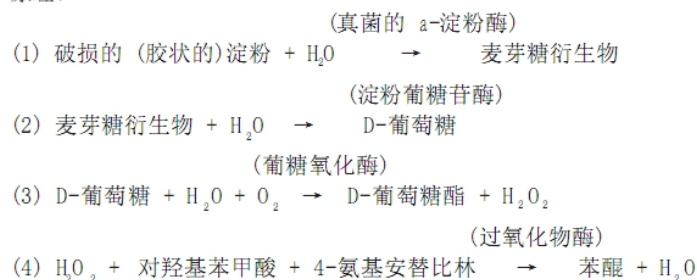


破损淀粉

货号: K-SDAM

比色法测定谷物面粉中的破损淀粉

原理:



试剂盒型号: 200 次检测
方法: 分光光度计, 510 nm
总检测时间: 40 min
检测限: 样品重量的0.5-100 %
适用样品: 谷物面粉以及其他原料

方法认证: AACC (Method 76-31), ICC (标准号 164), 和 RACI (标准方法)

优点

- 成本低
- 提供的所有试剂稳定性) 2 年
- 只有酶试剂盒可用
- 特异性高
- 方法简单
- 我们的网站在线提供免费的Mega-Calculator™软件原始数据处理更加方便
- 包含标准品

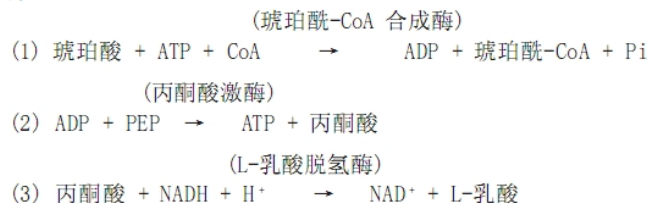


琥珀酸

货号: K-SUCC

紫外分光光度法测定食品、饲料、葡萄酒以及其他原料中的琥珀酸

原理:



试剂盒型号: 20次检测
方法: 分光光度计, 340 nm
反应时间: 6 min
检测限: 0.5 mg/L
适用样品: 葡萄酒、水果和蔬菜、酱油、奶酪、鸡蛋、蛋制品以及其他原料 (如: 生物培养, 样品等)

方法认证: 该方法已通过EEC以及德国和瑞士的认证

优点:

- 价格低廉 (每次检测成本)
- 提供的所有试剂稳定性) 2年
- 反应迅速 (即使在室温条件下)
- 我们的网站在线提供免费的Mega-Calculator™计算软件, 处理原始数据更加方便
- 包含标准品

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



Food



Feed



Fermentation



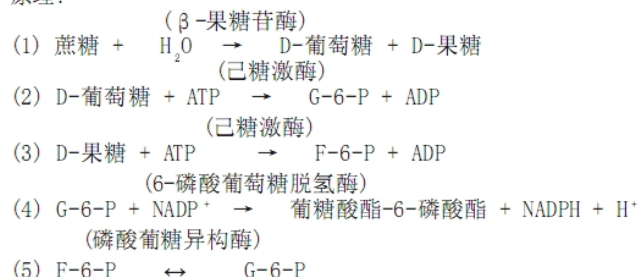
Wine

蔗糖 / D-果糖 / D-葡萄糖

货号: K-SUFRG

紫外分光光度法测定食品、饮料以及其他原料中的蔗糖、D-果糖和D-葡萄糖

原理:



试剂盒型号: 50 次检测
方法: 分光光度计, 340 nm
反应时间: 30 min
检测限: 1.38 mg/L
适用样品: 啤酒、果汁、软饮料、牛奶、果酱、蜂蜜、保健食品、面

包、焙烤产品、乳制品(如: 炼乳和水果酸奶)、糖果、甜点、糖食、冰淇淋、水果和蔬菜(如: 马铃薯)、肉制品(如: 香肠)、调味品(如番茄酱和芥末)、饲料、烟、化妆品、纸以及其他原料(如: 生物培养基、样品等)

方法认证: 该方法已通过 NF, EN, NEN, DIN, GOST, IFU, AIJN, MEI, IOCCC以及德国和奥地利认证

优点

- 价格低廉(每次检测成本)
- 所有试剂配制后的稳定性) 12 个月
- 反应快
- 我们的网站在线提供免费的 Mega-Calculator™ 计算软件, 处理原始数据更加方便
- 包含D-葡萄糖和D-果糖的标准品



Food



Feed



Fermentation



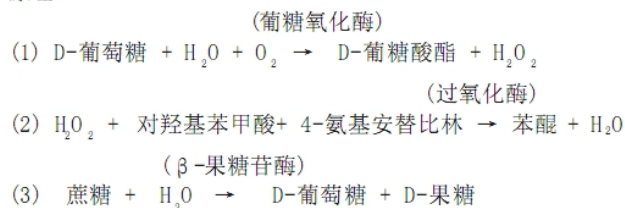
Wine

蔗糖 / D-葡萄糖 (GOPOD 格式)

货号: K-SUCGL

比色法测定食品、饮料以及其他原料中的蔗糖和D-葡萄糖

原理:



试剂盒型号: 250 次检测
方法: 分光光度计, 510 nm
反应时间: 30 min
检测限: 100 mg/L
适用样品: 啤酒、果汁、软饮料、咖啡、牛奶、果酱、蜂蜜、保健食品、面包、焙烤产品、糖果、巧克力、甜食、糖食、冰淇

凌、水果和蔬菜、调味品、烟、化妆品、医药品、纸以及其他原料(如生物培养, 样品等)

方法认证: 用于食品分析

优点

- 价格低廉(每次检测成本)
- 提供的所有试剂配制后稳定性) 12个月
- 方法简单
- 包含标准品

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



总膳食纤维检测

货号: K-TDFR

测定谷物产品、食品、饲料以及其他原料中的总膳食纤维

原理:

(α -淀粉酶 + 淀粉葡萄糖苷酶)

(1) 淀粉 + H_2O $\rightarrow$ D-葡萄糖

(蛋白酶)

(2) 蛋白质 + H_2O $\rightarrow$ 肽

(3) 用酒精沉淀法定量测定膳食纤维

(4) Ash and residual protein determined on DF residues and subtracted

试剂盒型号:

200次检测

方法:

水解 / 去除非膳食纤维成分
components

总检测时间:

100 min

检测限:

样品重量的0.5-100%

适用样品:

配料成分、食品以及其他原料

方法认证:

AOAC (Methods 985.29, 991.42, 991.43 和 993.19)
和 AACC (Methods 32-05, 32-07 和 32-21)

优点

- 价格低廉
(每次检测成本)
- 所有试剂的稳定性 > 2 年
- 采用高纯度 / 标准化的酶
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calculator™ 计算软件, 处理原始数据更加方便
- 操作简单



总淀粉 (GOPOD格式)

货号: K-TSTA

比色法测定谷物产品、饲料、食品以及其他原料中的总淀粉

原理:

(α -淀粉酶, $100^\circ C \pm DMSO$)

(1) 淀粉颗粒 + H_2O $\rightarrow$ 麦芽糖衍生物

(淀粉葡萄糖苷酶)

(2) 麦芽糖衍生物 + H_2O $\rightarrow$ D-葡萄糖

(葡萄糖氧化酶)

(3) D-葡萄糖 + $H_2O + O_2 \rightarrow$ D-葡萄糖酸酯 + H_2O_2

(过氧化物酶)

(4) $H_2O_2 +$ 对羟基苯甲酸 + 4-氨基安替比林 $\rightarrow$ 苯醌 + H_2O

试剂盒型号:

100 次检测

方法:

分光光度计, 510 nm

总检测时间:

90 min

检测限:

样品重量的1-100 %

适用样品:

谷物粉、食品以及其他原料

方法认证:

AOAC (Method 996.11), AACC (Method 76-13),
ICC (标准号 168), and RACI (标准方法)

优点

- 价格低廉
(每次检测成本)
- 所有试剂配制后稳定性 > 12 个月
- 操作简单
- 我们的网站免费在线提供 Mega-Calculator™ 计算软件, 处理原始数据更加方便
- 含有标准品

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



Food



Feed



Fermentation



Brewing



Wine

总淀粉(己糖激酶格式)

货号: K-TSTAHK

紫外分光光度法测定谷物、动物饲料、食品以及其他原料中的总淀粉

原理:

(α -淀粉酶, 100 °C $\pm$ DMSO)

(1) 淀粉颗粒 + H₂O $\rightarrow$ 麦芽糖衍生物

(淀粉葡萄糖苷酶)

(2) 麦芽糖衍生物 + H₂O $\rightarrow$ D-葡萄糖

(己糖激酶)

(3) D-葡萄糖 + ATP $\rightarrow$ G-6-P + ADP

(6-磷酸葡萄糖酶)

(4) G-6-P + NADP⁺ $\rightarrow$ 葡萄糖酸酯-6-磷酸酯 + NADPH + H⁺

试剂盒型号: 100次检测

方法: 分光光度计, 340 nm

总检测时间: 90 min

检测限: 样品重量的1-100 %

适用样品: 谷物粉、食品以及其他原料

方法认证: 新检测方法

优点

- 价格低廉 (每次检测成本)
- 所有试剂配制后的稳定性) 2年
- 操作简单
- 我们的网站在线提供免费的 Mega-Calculator™ 计算软件, 处理原始数据更加方便
- 包含标准品



Food

海藻糖 / D-葡萄糖

货号: K-TREH

紫外分光光度法测定食品、饮料以及其他原料中的海藻糖和D-葡萄糖

原理:

(己糖激酶)

(1) D-葡萄糖 + ATP $\rightarrow$ G-6-P + ADP

(6-磷酸葡萄糖酶)

(2) G-6-P + NADP⁺ $\rightarrow$ 葡萄糖酸酯-6-磷酸酯 + NADPH + H⁺

(海藻糖酶)

(3) 海藻糖 + H₂O $\rightarrow$ 2 D-葡萄糖

试剂盒型号: 100 次检测

方法: 分光光度计, 340 nm

反应时间: 8 min

检测限: 0.66 mg/L

适用样品: 蜂蜜、蘑菇、面包、啤酒、海鲜 (如: 龙虾和小虾)、果汁、菜汤和馅、营养饼干、干果和蔬菜、水果制品、白巧克力、运动饮料、乳制品、蛋制品、汤和调味汁、糖果、口香糖、化妆品、医药品以及其他原料 (如: 生物培养, 样品等)

方法认证: 新方法

优点

- 只有酶试剂盒可用
- 成本低
- 所有试剂配制后的稳定性) 2年
- 反应迅速
- 我们的网站在线提供免费的 Mega-Calculator™ 软件, 原始数据处理更加方便
- 含有标准品

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒



Food



Feed



Fermentation



Wine



Dairy

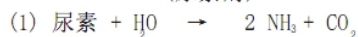
尿素/氨(快速)

货号: K-URAMR

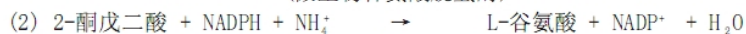
紫外分光光度法测定食品、饮料以及其他原料中的尿素和氨

原理:

(尿素酶)



(微生物谷氨酸脱氢酶)



试剂盒型号:

50 次检测

方法:

分光光度计, 340 nm

反应时间:

8 min

检测限:

0.08 mg/L

适用样品:

葡萄酒、葡萄汁、果汁、软饮料、牛奶、奶酪、肉、加工过的肉、焙烤产品、海鲜、化肥、饲料、医药品、化妆品、水（如游泳池中的水）、凯氏定氮、纸（硬纸板）以及其他原料（如生物培养，样品等）

优点

- 由于使用了不受抑制的谷氨酸脱氢酶，所以反应速度很快
- 提供的酶为稳定的悬浮液
- 价格低廉（每次检测成本）
- 所有试剂配制后的稳定性）2年
- 片剂形式增加了稳定性
- 我们的网站在线提供免费的 Mega-Calculator™ 软件，原始数据

处理更加方便

- 包含标准品

方法认证:

该方法已通过NEN, MEBAK和德国的认证



Feed

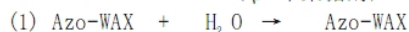
木聚糖酶 (Azo-Wax 格式)

货号: K-AZOWAX

比色法测定饲料、食品以及其他原料中的木聚糖酶

原理:

(β-木聚糖酶)



(不溶于酒精水溶液)

(溶于酒精水溶液)

试剂盒型号:

200 次检测

方法:

以利用Azo-WAX 试剂为基础 (590 nm)

总检测时间:

45 min

检测限:

0.2 U/mL 的检测液

适用样品:

动物饲料、酶制剂、面包以及其他原料

方法认证:

广泛用于饲料业

优点

- 成本低
- 所有试剂配制后的稳定性）2年
- 只有酶试剂盒可用
- 方法简单
- 包含标准品

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com

爱尔兰 Megazyme 检测试剂盒

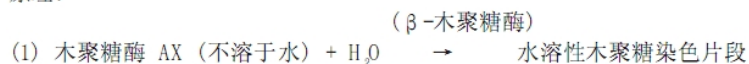


木聚糖酶 (木聚糖酶 AX format)

货号: K-XYLS

比色法测定饲料、食品以及其他原料中的木聚糖酶

原理:



试剂盒型号: 200 次检测
方法: 以木聚糖酶 AX 片剂为基础 (590 nm)
总检测时间: 45 min
检测限: 0.02 U/mL 的检测液
适用样品: 动物饲料、酶制剂、面包以及其他原料

方法认证: 广泛用于饲料业

优点

- 成本低
- 使用期间所有试剂的稳定性 > 2年
- 只有酶试剂盒可用
- 操作简单
- 包含标准品

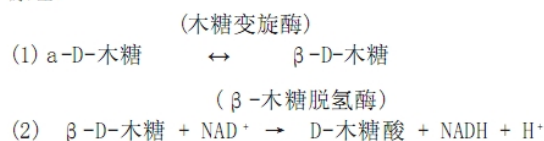


D-木糖

货号: K-XYLOSE

紫外分光光度法测定发酵液、植物原料和多聚糖的水解产物中的木糖

原理:



试剂盒型号: 50 次检测
方法: 分光光度计, 340 nm
反应时间: 30 min
检测限: 2.96 mg/L
适用样品: 发酵液、植物原料和多聚糖的水解产物中的木糖的分析

方法认证: 新方法

优点

- 成本低
- 所有试剂配制后的稳定性 > 2年
- 只有酶试剂盒可用
- 反应快
- 我们的网站在线提供免费的 Mega-Calc™ 计算软件, 处理原始数据更加方便
- 包含标准品

上海易佰聚经贸有限公司

电话: 021-61805605; 61805606; 61805610

传真: 021-61471130

网址: www.ebioeasy.com