

# 甲壳动物过敏原

# 检测说明书

# 食品中甲壳动物过敏原的定量酶免疫检测试剂盒

| 灵敏度  | 0.9ppb |
|------|--------|
| 回收率  | 84-97% |
| 孵育时间 | 60 分钟  |

#### 甲壳动物过敏原

甲壳动物过敏原与螨虫有交叉反应,也是最重要的过敏原之一。就这一点来说,普遍存在于甲壳动物的原肌球蛋白是一种重要的过敏蛋白。在煮熟的甲壳动物提取物总蛋白中占比 20%左右。食品中潜在的甲壳动物过敏原引起过敏人群产生严重问题。极微量甲壳动物过敏原即可引起严重的过敏反应,甚至可能导致过敏性休克。因此,过敏患者一定要避免摄食含甲壳动物过敏原的食物。生产中的交叉污染也要特别防范。食品中的甲壳动物过敏原的检测是必不可少的,因此,准确检测成品中的甲壳动物过敏原是有必要的。

欧陆分析甲壳动物过敏原(原肌球蛋白)快检试剂盒是一种灵敏度高,专门性强的定量分析试剂盒,广泛应用于鱼制品、汤料、调味料、面制品和肉制品中原肌球蛋白(来源于印度对虾)和甲壳动物过敏原的检测。

#### 检测原理

该产品基于酶联免疫检测的原理。微孔板内包被抗体能直接捕获甲壳动物蛋白。样品经过提取后的待测液,连同标准品系列加入到包被有抗体的微孔中进行孵育。室温孵育 20 分钟后,用清洗液清洗掉未结合的残留物,加入酶标记的第二抗体,与甲壳动物蛋白形成双抗体夹心结构。再次清洗后,加入底物,与酶复合物形成蓝色。加入终止液溶液变为黄色。甲壳动物含量和显色浓度成正比。

#### 注意事项

完全遵守良好实验室操作规范,将会得到更可靠的检测结果:

- 1. 检测开始前, 使所有试剂回复至室温。
- 2. 使用前轻摇或倒置试剂使试剂均匀,不要产生泡沫。
- 3. 检测开始后,按照操作步骤的顺序和时间,中途不要停顿。
- 4. 试剂使用后用各自的盖子封好,不要相互交叉。
- 5. 每个不同样本更换一次性吸头以免交叉污染。
- 6. 所有样本和标准品应同时进行操作,以确保测试条件一致。
- 7. 不同批次的试剂盒不要混用。
- 8. 不要使用过期的试剂。
- 9. 检定实验室设备(移液器,酶标仪等)的精度和准确性。

#### 安全说明

- 1. 实验室不要吸烟、饮食和用嘴吸取液体。
- 2. 处理危险样本时带上一次性手套。
- 3. 避免底物和终止液皮肤和口鼻(可能会有刺激、灼烧或毒性危害)。一旦接 触、用大量的水冲洗。
- 按照良好实验室规范处理使用过的化学物质。

#### 试剂盒提供材料

试剂盒含有 96/48 次检测。保存条件为 2-8C°。瓶子上和外包装注有有效期。

- 1. 微孔板含有 12/6 条每条 8 孔抗体微孔
- 2. 原肌球蛋白标准品 (0,20,60,200 和 400ppb) :每瓶 2.0mL,共 5 瓶,红色,即用。
- 3. 酶结合物:15/7.5mL, 标记为红色, 即用。
- 4. 底物 (TMB) : 15mL, 即用。
- 5. 终止液(0.5M 硫酸):15mL,即用。

- 6. 提取和稀释缓冲液(Tris):2/1\*120mL 的 10 倍浓缩液,标记为红色,和蒸馏水按 1+9 稀释后使用。稀释后 4C°下可至少保存 1 周,冷冻后如有结晶要在 37C°下回温 15 分钟。
- 7. 浓缩清洗液 (PBS-Tween20) : 60mL 的 10 倍浓缩液, 和蒸馏水按 1+9 稀释后 使用。稀释后 4C°下可至少保存 4 周, 冷冻后如有结晶要在 37C°回温 15 分钟。
- 8. 塑料袋用干保存未使用的微孔。
- 9. 操作说明书。

## 其它未提供的材料

- 1. 移液器,100 µL
- 2. 量筒和天平
- 3. 混匀器
- 4. 水浴摇床
- 5. 离心机
- 6. 酶标仪
- 7. 蒸馏水

#### 样品准备

为了避免交叉污染,所有使用的容器必须彻底清洗干净,因为甲壳动物蛋白可能会牢固附着在某些容器表面。为避免交叉污染,强烈建议注意清洗顺序。以下样品制备适用于各种样品。

- 1. 在混匀有代表性的样品中抽取至少 5g 磨碎的粉末样品。
- 2. 取适量浓缩提取液、稀释 10 倍。
- 3. 1g 均匀样品中加入 20mL 预稀释的提取液,60°水浴 15 分钟,期间每 2 分钟摇晃以确保提取均匀。
- 4. 样品液 2000g 离心 10 分钟,如果有悬浮物,过滤。
- 5. 每孔用 100µL 清液。如果结果超出检测范围,稀释后重测。

#### 检测步骤

取适量的浓缩清洗液,和蒸馏水 1+9 的比例稀释 10 倍。标准品在样品前后各加 1 次,用平均值进行计算。考虑良好实验室规范和质控,建议样品做 2 重复。具体过程如下:

- 1. 如前述准备好提取的样品。
- 2. 取出适量微孔,分别加入100µL标准品和样品。
- 3. 室温孵育 20 分钟。
- 4. 倒掉微孔中的液体。将清洗液加满每个微孔,清洗后倒掉。重复清洗 3 次,然后将微孔倒置并在吸水纸巾上拍干,确保微孔中无液体残留。
- 5. 吸取 100µL 酶结合物到每个微孔中。
- 6. 室温孵育 20 分钟。
- 7. 按步骤 4 重复清洗微孔。
- 8. 吸取 100µL 底物到每个微孔中。
- 9. 室温避光(抽屉里)孵育20分钟。
- 10. 吸取 100µL 终止液到每个微孔中。
- 11. 混匀后在 450nm 波长下读取吸光值, 并输入表格计算结果。

#### 结果表示

检测结果以 XXXppb 的原肌球蛋白含量表示,可以乘以转换因子表示为以下形式:

| Black tiger prawns, raw 生黑虎虾    | 60   |
|---------------------------------|------|
| Black tiger prawns, cooked 熟黑虎虾 | 260  |
| Lobster, raw 生龙虾                | 290  |
| Lobster, cooked 熟龙虾             | 270  |
| Crawfish, raw 生小龙虾              | 50   |
| Crawfish, cooked 熟小龙虾           | 490  |
| Spiny lobster, raw 生大鳌虾         | 8620 |
| Spiny lobster, cooked 熟大鳌虾      | 210  |
| Shrimp, raw 生虾                  | 70   |
| Shrimp, cooked 熟虾               | 70   |
| Crab, blanched 螃蟹               | 230  |
| Crab, cooked 熟螃蟹                | 520  |

#### 曲线标准值

下表是典型标准曲线参考值。结合比例以 400ppb 的标准吸光值为 100%基准。 这些数据仅作为示例,不能替代每次测定实验。

| 甲壳动物含量/ppb | 400ppb 的结合比率/% |
|------------|----------------|
| 400        | 100            |
| 200        | 64             |
| 60         | 22             |
| 20         | 9              |
| 0          | 3              |

#### 性能

#### 灵敏度

该试剂盒的检出限为 0.9ppb 的原肌球蛋白(印度对虾)。

常见基质检出限验证试验结果 (ppb)如下:

| Soy sauce 豆酱         | 1. 7 |
|----------------------|------|
| Vegetable soup 蔬菜汤   | 3.6  |
| Bakery products 面包制品 | 0. 9 |
| Fish 鱼               | 8. 5 |
| Meat 肉               | 10.3 |

该试剂盒的最低定量限为 20ppb 的原肌球蛋白。

由于样品基质和空白的影响,检测结果低于定量低限可视为阴性。

## 精度

| 批内稳定性 | 6-8%  |
|-------|-------|
| 批间稳定性 | 5-12% |

## 回收率

不同样品中进行甲壳动物加标,测定平均回收率如下:

| Soy sauce 豆酱         | 84% |
|----------------------|-----|
| Vegetable soup 蔬菜汤   | 93% |
| Bakery products 面包制品 | 90% |
| Fish 鱼               | 93% |
| Meat 肉               | 97% |

# 线性

加标样品(大豆酱、蔬菜汤、面包制品、鱼和肉)系列浓度的结果在74-114%。

# 交叉反应性

本试剂盒与以下产品无交叉反应。

| Milk 牛奶         | Fish <u>鱼</u>       | Macadamia nut 夏威夷果 |
|-----------------|---------------------|--------------------|
| Egg 鸡蛋          | Oyster 牡蛎           | Chestnut 栗         |
| Wheat 小麦        | Sunflower seeds 葵花籽 | Pine nut 松子        |
| Rye 黑麦          | Pumpkin seeds南瓜子    | Soy 大豆             |
| 0ats 燕麦         | Cashew 腰果           | Lecithin (soy)大豆磷脂 |
| Barley 大麦       | Peanut 花生           | Pea 豌豆             |
| Rice 大米         | Hazelnut 榛子         | Bean 黄豆            |
| Corn 玉米         | Almond 杏仁           | Potato 土豆          |
| Buckwheat 荞麦    | Pecan 美洲山核桃         | Carrot 胡萝卜         |
| Sesame 芝麻       | Coconut 椰子          | Leek 韭葱            |
| Pork meat 猪肉    | Brazil nut 巴西坚果     | Celery 芹菜          |
| Beef 牛肉         | Walnut 核桃           | Mustard 芥末         |
| Chicken meat 鸡肉 | Pistachio 开心果       |                    |

# 其他交叉反应如下:

| <sup>5</sup> <sup>5</sup> <sup>5</sup> <sup>5</sup> <sup>5</sup> <sup>5</sup> <sup>7</sup> | 蟑螂(蛋白) | 0.01% |
|---|--------|-------|
|---|--------|-------|