

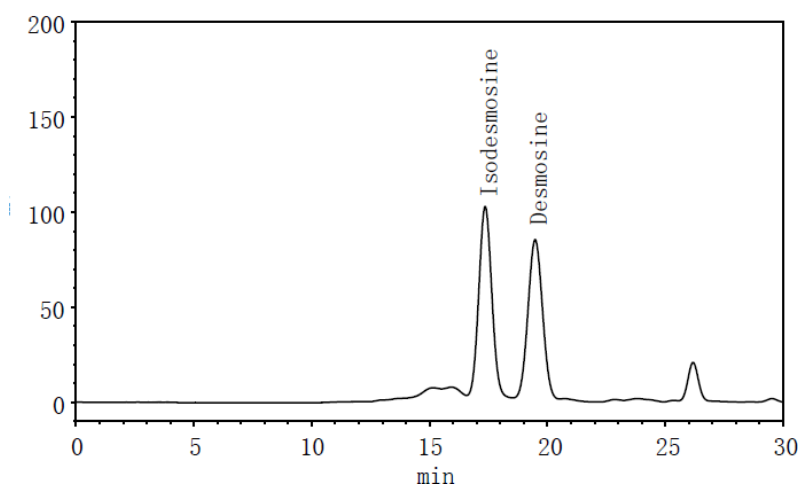
弹性蛋白中锁链素和异锁链素的检测

弹性蛋白是存在于血管壁和韧带等部分的一种硬蛋白，由于其具有赋予皮肤弹性和保持皮肤张力的作用，因此广泛应用于功能性食品等领域中。

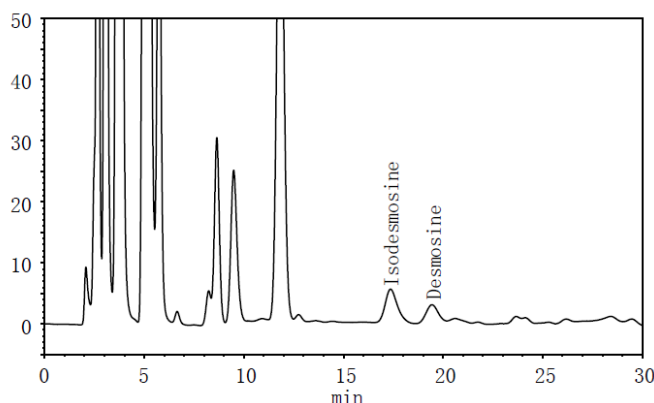
对鱼类或哺乳类动物的血管壁等部分进行处理后，进行酶消化，得到的粉末成为弹性蛋白肽，进一步加工后的产品即为“弹性蛋白食品”。

日本健康和营养食品协会公布了弹性蛋白食品级原料的《品质规格标准》，该标准要求，在弹性蛋白的鉴别中，对产品和原料进行水解后，使用氨基酸分析仪对弹性蛋白中特有的氨基酸--锁链素和异锁链素进行定性和定量分析。

本文采用 L-8900 高速全自动氨基酸分析仪对原料之一的鲑鱼弹性蛋白肽进行了实际测试。



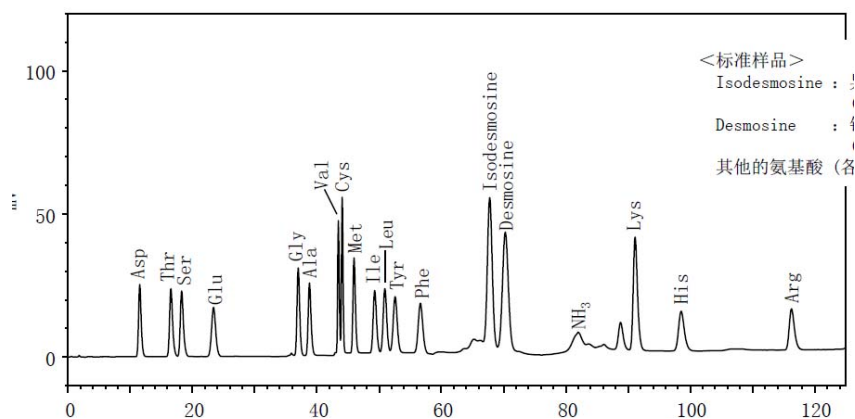
锁链素和异锁链素标准品图谱（快速分析法）



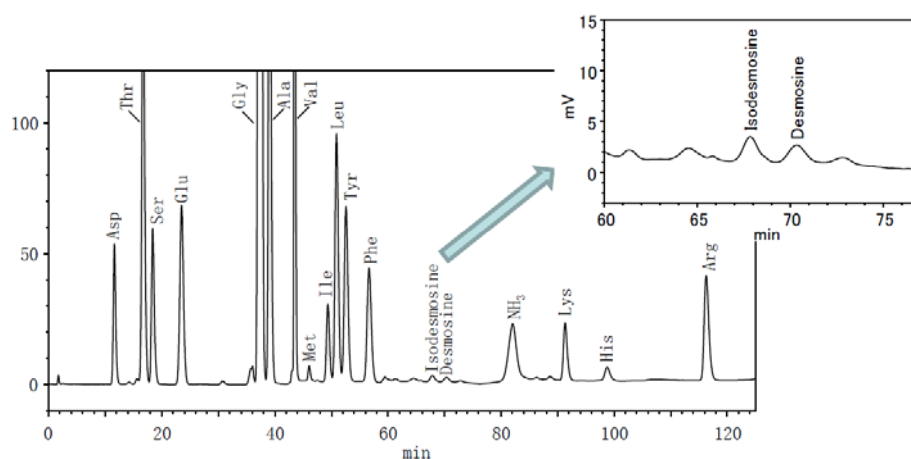
鲑鱼弹性蛋白肽测试图谱（快速分析法）

天美（中国）科学仪器有限公司
TECHCOMP (CHINA) LTD.

中国北京朝阳区天畅园 7 号楼 1、3 层
TEL: 010-64010651
FAX: 010-64060202
E-MAIL: techcomp@techcomp.cn



锁链素和异锁链素标准品图谱（标准分析法）



鲑鱼弹性蛋白肽测试图谱（标准分析法）

L-8900 高速全自动氨基酸分析仪采用 4 种缓冲液进行等度分析，也可以采用 2 种缓冲液进行梯度分析，同时可采用 110 min 的标准分析法进行分析，也可以采用 30 min 的快速分析法进行快速分析，多种洗脱方式和分析方法满足不同用户的不同的需求。