

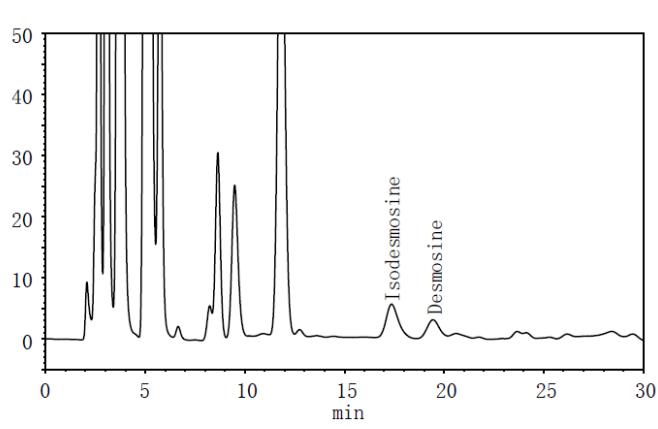
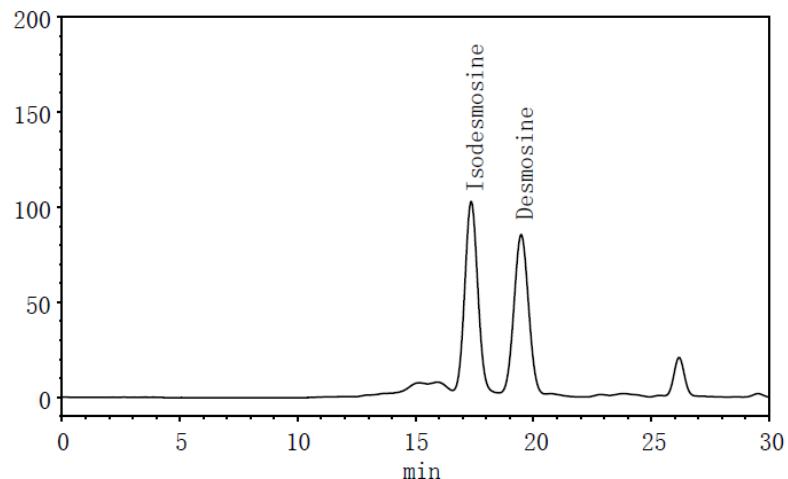
弹性蛋白中锁链素和异锁链素的检测

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”。

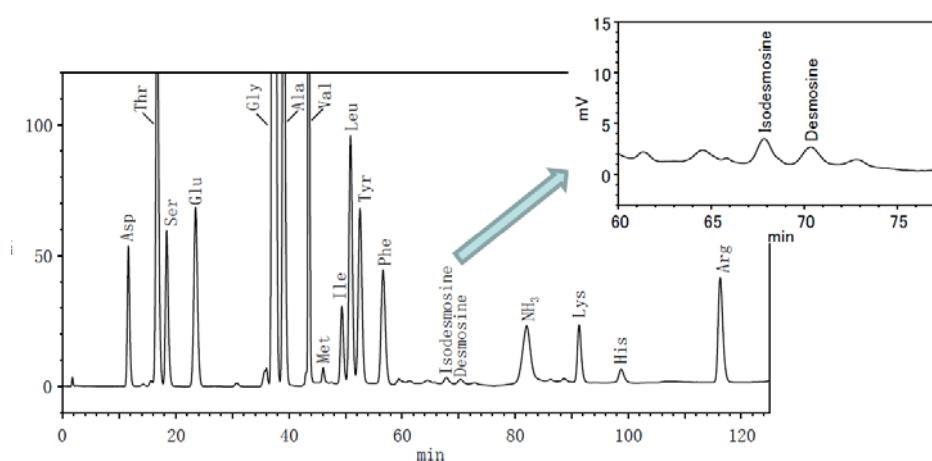
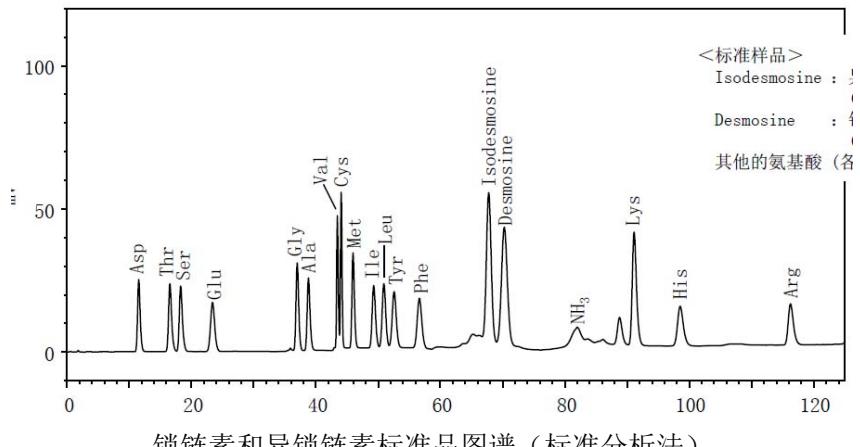
日本健康和营养食品协会公布了弹性蛋白食品级原料的《品质规格标准》，该标准
要求，在弹性蛋白的鉴别中，对产品和原料进行水解后，使用氨基酸分析仪对弹性蛋白
中特有的氨基酸--锁链素和异锁链素进行定性和定量分析。

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



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



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。