



中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1315—2020

蜂蜜中酪蛋白的测定 酶联免疫法

Determination of casein in honey—
Enzyme-linked immunosorbent assay method

2020-12-07 发布

2021-03-01 实施

中华全国供销合作总社 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由中华全国供销合作总社提出。

本文件由全国蜂产品标准化工作组(SAC/SWG 2)归口。

本文件起草单位：秦皇岛海关技术中心、上海冠生园蜂制品有限公司。

本文件主要起草人：王海洋、柳吉芹、高飞、钱云开、崔宗岩、张昂、张进杰、吴曦、王立杉、李亮、孙萍。

蜂蜜中酪蛋白的测定 酶联免疫法

1 范围

本文件规定了蜂蜜中酪蛋白的酶联免疫测定方法。
本文件适用于洋槐蜜、油菜蜜、椴树蜜、荆条蜜中酪蛋白的测定。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原理

样品中的酪蛋白与微孔板包被的特异性抗体结合，形成抗体-抗原复合物。洗板后加入酶标抗体，形成抗体-抗原-酶标抗体复合物(“三明治”夹心法)。然后加入底物显色，用酶标仪测定 450 nm 处的吸光度值，根据吸光度值得出样品中酪蛋白的含量，吸光度值与样品中的酪蛋白含量成正比。

5 试剂和材料

5.1 水

按照 GB/T 6682 规定的一级水。

5.2 酪蛋白酶联免疫测定试剂盒

商品化试剂盒(RIDASCREEN® FAST Casein)¹⁾：包括 48 孔微孔板、酪蛋白标准品 0 μg/mL、0.5 μg/mL、1.5 μg/mL、4.5 μg/mL、13.5 μg/mL、底物/发色剂、终止液、酶标抗体稀释缓冲液、11×酶标抗体(使用前按体积比 1：11 用酶标抗体稀释缓冲液稀释)、10×样品提取缓冲液(使用前用 10 倍蒸馏水稀释)、10×洗涤缓冲液(使用前用 10 倍蒸馏水稀释)。

6 仪器和设备

6.1 水浴锅：温度 60 °C ± 1 °C。

1) 给出该信息是为了方便本文件使用者，并不表示对某一产品操作步骤的认可。如果其他产品的操作步骤有不同，须经试验评估后采用。