

Obsah

I. Cíl metodiky.....	4
II. Vlastní popis metodiky.....	4
1. Úvod.....	4
2. Analýza HMW- a LMW- gluteninů metodou vertikální elektroforézy v polyakrylamidovém gelu v prostředí SDS.....	4
2.1. Princip metody.....	4
2.2. Technické vybavení.....	5
2.3. Chemikálie.....	5
2.4. Roztoky.....	6
2.5. Pracovní postup.....	8
2.5.1. Příprava vzorků – extrakce.....	8
2.5.2. Příprava gelu.....	9
2.5.3. Nanášení vzorků.....	9
2.5.4. Vlastní elektroforéza.....	10
2.5.5. Fixace, barvení, odbarvení, sušení.....	10
2.6. Vyhodnocení experimentálních dat z SDS-PAGE a jejich interpretace.....	11
3. Analýza HMW- a LMW- gluteninů metodou automatické čipové elektroforézy.....	15
3.1. Princip metody.....	15
3.2. Technické vybavení.....	15
3.2.1. Přístroje a zařízení.....	15
3.2.2. Chemikálie.....	15
3.3. Pracovní postup.....	16
3.3.1. Příprava vzorků – extrakce.....	16
3.3.2. Vlastní postup analýzy na automatické čipové elektroforéze Experion.....	16
3.3.2.1 Složení, skladování, ekvilibrace analytického kitu Experion Pro260 analysis kit ..	16
3.3.2.2. Příprava roztoků gelů.....	17
3.3.2.3. Příprava vzorkového pufru (Pro260 sample buffer).....	17
3.3.2.4. Příprava vzorků a hmotnostního markeru „Pro260 Ladder“.....	17
3.3.2.5. Příprava čipu.....	18
3.3.2.6. Provedení analýzy vzorků.....	19
3.4. Vyhodnocení experimentálních dat z čipové elektroforézy a jejich interpretace.....	19
4. Skladba podjednotek gluteninů a jejich využití pro predikci pekařské kvality pšenice...	22
5. Závěr.....	23
III. Srovnání „novosti postupů“.....	24
IV. Popis uplatnění metodiky.....	24
V. Ekonomické aspekty.....	24
VI. Seznam použité související literatury.....	25
VII. Seznam publikací, které předcházejí metodice.....	25