

麦芽糖；淀粉糖 (D-(+)-Maltose monohydrate)

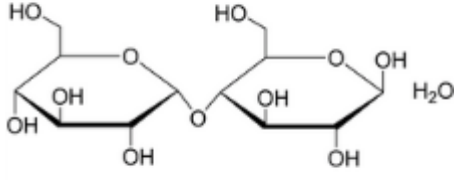
产品编号：MB3041

质量标准：>92%，一水物

包装规格：100G; 250G; 1KG

产品形式：白色晶体或结晶性粉末

基本信息

分子式	C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁ ·H ₂ O	结 构 式	
分子量	360.31		
CAS No.	6363-53-7		
储存条件	常温密闭避光防潮		
溶解性 (25°C)	Water: 50mg/ml 在乙醇中极微溶 在乙醚中几乎不溶		
注意事项	溶解性是在室温下测定的，如果温度过低，可能会影响其溶解性。		
其他说明	为了您的安全和健康，请穿实验服并戴一次性手套操作。		

简介：D-麦芽糖是当淀粉被淀粉酶分解时产生的二糖。

物理性状及指标：

外观：.....白色晶体或结晶性粉末

溶解性：.....Water: 50mg/ml，在乙醇中极微溶，在乙醚中几乎不溶

含量：.....>92%

美仑相关产品推荐

MB7364	<u>麦芽糖（标准品）</u>
MB3570	<u>麦芽糖醇</u>
MB0865	<u>麦芽糖酶（麦芽提取）</u>

用途及描述：科研试剂，广泛应用于分子生物学，药理学等科研方面，严禁用于人体。麦芽糖是含有两个α(1→4)糖苷键的葡萄糖分子的二糖。麦芽糖可以通过淀粉酶的作用从食物中的淀粉衍生而来。药用辅料，填充剂和矫味剂等。用作生物培养基，多硫化物测定剂，分析化学比色测定标准褐色。

【注意】

- 我司产品为非无菌包装，若用于细胞培养，请提前做预处理，除去热原细菌，否则会导致染菌。
- 部分产品我司仅能提供部分信息，我司不保证所提供信息的权威性，以上数据仅供参考交流研究之用。