

琼脂粉

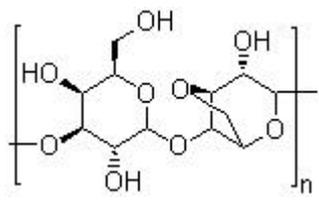
产品编号: MMT065 规格: 250 g

产品内容

产品组成	MMT065-1
琼脂粉	250 g
说明书	1 份

产品简介

琼脂粉是由琼脂糖 (agarose) 和琼脂果胶 (agarpectin) 组成的, 是一类从石花菜及其他红藻类植物提取出来的藻胶。琼脂粉具有胶质感, 无气味或有轻微的特征性气味, 琼脂不溶于冷水, 易溶于沸水, 缓溶于热水。琼脂粉常用作生物培养基, 或者一些药物载体。另外, 食品工业上应用广泛, 作为增稠剂、凝固剂, 还可用作悬浮剂、乳化剂、稳定剂、保鲜剂。

分子式	$(C_{12}H_{18}O_9)_n$	结 构 式	
CAS No.	9002-18-0		
储存条件	常温, 避光防潮密闭干燥		
溶解性	不溶于冷水, 易溶于沸水, 缓溶于热水		
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。		

保存条件

常温, 避光防潮密闭干燥。

使用说明:

在生物学实验中, 微生物培养基、植物组培培养基常规添加琼脂粉的用量为 1.5-2%。

注意事项:

1. 我公司产品为非无菌包装, 若用于细胞培养, 请提前做预处理, 除去微生物, 否则会导致染菌。
2. 当实验中遇到琼脂粉不凝固时, 常规的检测方法是 pH 值、浓度、温度、充分混匀等情况。
3. 为了您的安全和健康, 请穿实验服并戴一次性手套操作。