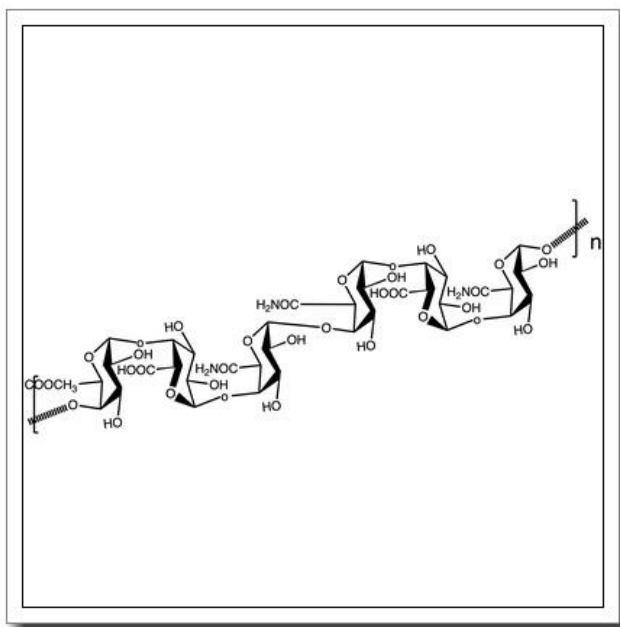


Amidated Pectin



产品基本信息

属性	值
化学名称	Amidated Pectin
产品目录号	BGGCB-3264
CAS 号	
分子式	C ₅ H ₁₀ O ₅
分子量	150.13 g/mol
纯度	>96%

产品说明

产品说明

1. 产品概述与化学特性

本品为酰胺化果胶 (Amidated Pectin)，化学名称为酰胺化多糖，产品目录号为 BGGCB-3264。其分子式为 $C_5H_{10}O_5$ ，分子量为 150.13 g/mol，纯度高于 96%。酰胺化果胶是通过果胶分子中的羧基与氨或胺类化合物反应制得的一种改性果胶，具有优异的水溶性和凝胶特性。其化学结构中的酰胺基团赋予其独特的稳定性和功能多样性，适用于多种生物化学和工业应用。

2. 生物化学功能与重要性

酰胺化果胶在生物化学领域具有重要作用。其分子中的酰胺基团能够增强与金属离子的螯合能力，同时改善其在不同 pH 条件下的稳定性。此外，酰胺化果胶可作为凝胶剂、稳定剂和增稠剂，广泛应用于食品、医药和化妆品行业。其生物相容性和可降解性也使其成为药物递送系统和组织工程中的理想材料。

3. 主要应用领域与具体用途

酰胺化果胶的主要应用包括：

- 食品工业：作为低糖果酱、酸奶和乳制品的凝胶剂和稳定剂，改善食品质地和口感。
- 医药领域：用于制备缓释药物载体，提高药物的生物利用度和靶向性。
- 化妆品：作为乳液和膏霜的增稠剂，增强产品的稳定性和使用感。
- 生物技术：在细胞培养和组织工程中作为支架材料，支持细胞生长和分化。

4. 储存条件与使用建议

本品应密封保存于干燥、阴凉的环境中，避免阳光直射和潮湿。推荐储存温度为 2-8° C，长期保存建议置于 -20° C。使用时需根据具体实验或生产需求调整浓度和 pH 值，以确保最佳性能。溶解时建议使用去离子水或缓冲液，并缓慢搅拌以避免结块。

5. 质量控制与安全信息

本品经过严格的质量控制，纯度高于 96%，符合行业标准。使用时需佩戴适当的防护装备，如手套和护目镜，避免直接接触皮肤和眼睛。如不慎接触，请立即用大量清水冲洗，并寻求医疗帮助。本品仅供科研和工业用途，不可用于诊断或治疗用途。

以上信息仅供参考，具体应用请结合实验或生产需求进行调整。