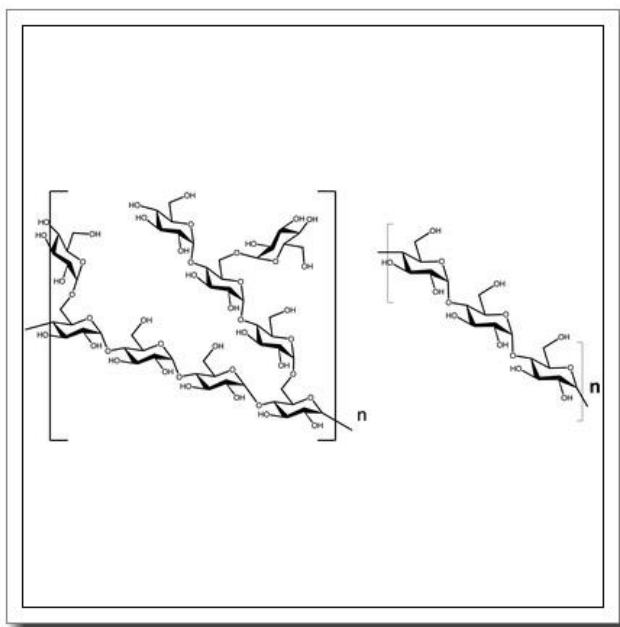


Corn starch



产品基本信息

属性	值
化学名称	Corn starch
产品目录号	BGGCB-4910
CAS 号	9005-25-8
分子式	
分子量	
纯度	>96%

产品说明

产品说明

1. 产品概述与化学特性

本品为玉米淀粉 (Corn starch)，产品目录号 BGGCB-4910，CAS 号为 9005-25-8。玉米淀粉是一种由玉米籽粒提取的多糖类化合物，主要成分为支链淀粉和直链淀粉，其分子式为 $(C_6H_{10}O_5)_n$ ，分子量因聚合度不同而有所差异。本品纯度高于 96%，呈白色粉末状，无臭无味，不溶于冷水，在热水中可形成胶状溶液。

2. 生物化学功能与重要性

玉米淀粉是植物中重要的能量储存形式，在生物体内通过酶解作用转化为葡萄糖，为细胞代谢提供能量。其独特的支链和直链结构赋予其不同的理化性质，如黏度、凝胶性和成膜性，使其在工业和科研领域具有广泛的应用价值。

3. 主要应用领域与具体用途

玉米淀粉在多个领域具有重要用途。在食品工业中，它作为增稠剂、稳定剂和胶凝剂，常用于酱料、糖果和烘焙产品的生产。在制药行业，它用作片剂的赋形剂和崩解剂。此外，玉米淀粉还用于造纸、纺织和生物降解材料的制备。在实验室中，它可作为培养基成分或生化反应的底物。

4. 储存条件与使用建议

本品应储存于阴凉、干燥、通风良好的环境中，避免阳光直射和潮湿。建议在室温 (15-25°C) 下保存，开封后需密封防潮。使用前需根据具体实验或生产需求进行溶解或处理，避免与强氧化剂接触。

5. 质量控制与安全信息

本品经过严格的质量控制，确保纯度、水分含量和微生物指标符合标准。玉米淀粉为无毒物质，但仍需避免吸入粉尘，操作时建议佩戴防护口罩和手套。如不慎接触眼睛或皮肤，请用清水冲洗并及时就医。废弃物需按当地环保法规处理。

本品为科研和工业级产品，仅供专业人士使用。具体应用前请查阅相关文献或技术资料以确保适用性。