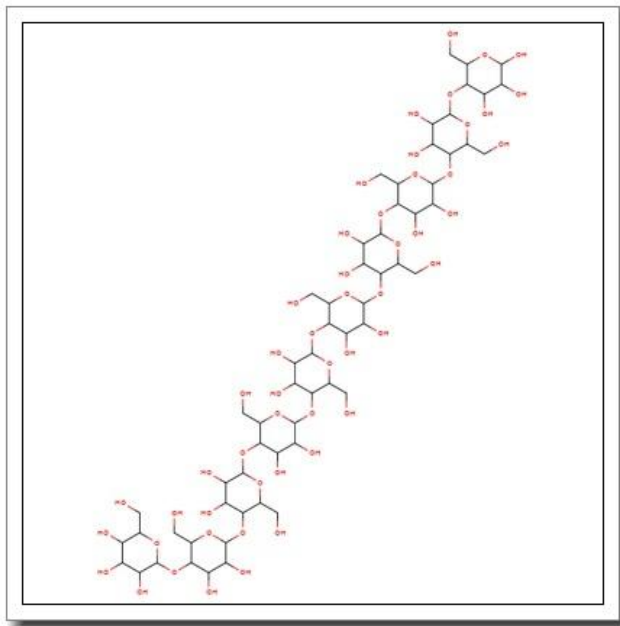


Maltodecaose - min 90%



产品基本信息

属性	值
化学名称	Maltodecaose - min 90%
产品目录号	BGGCB-0679
CAS 号	6082-21-9
分子式	C60H102O51
分子量	1,639.42 g/mol
纯度	>96%

产品说明

产品说明

1. 产品概述与化学特性

本品为麦芽十糖 (Maltodecaose)，化学名称 Maltodecaose，CAS 号 6082-21-9，分子式 $C_{60}H_{102}O_{51}$ ，分子量 1,639.42 g/mol。本品为高纯度碳水化合物，纯度 $\geq 96\%$ ，麦芽十糖含量 $\geq 90\%$ 。麦芽十糖是由 10 个葡萄糖单元通过 α -1,4-糖苷键连接而成的线性寡糖，具有典型的多糖理化性质，易溶于水，不溶于有机溶剂。

2. 生物化学功能与重要性

麦芽十糖是淀粉酶解产物中的重要中间体，在碳水化合物代谢研究中具有关键作用。其结构特征使其成为研究糖苷酶（如 α -淀粉酶、糖基转移酶）活性的理想底物。此外，麦芽十糖在肠道微生物发酵过程中可作为益生元，促进特定菌群的生长，因此在营养学和微生物学研究中具有重要价值。

3. 主要应用领域与具体用途

本品广泛应用于生物化学、分子生物学及食品科学领域。具体用途包括：作为标准品用于色谱分析（如 HPLC、TLC）中的定性定量参考；作为酶学研究的底物，用于测定淀粉酶活性或筛选酶抑制剂；在食品工业中，作为功能性成分用于调节产品质构或开发低升糖指数食品。

4. 储存条件与使用建议

本品需密封保存于干燥、避光环境中，推荐储存温度为 2-8°C。开封后建议分装使用，避免反复冻融或长时间暴露于潮湿环境。使用时需以无菌水或缓冲液溶解，避免高温长时间处理以防降解。实验操作建议在惰性气氛（如氮气保护）下进行，以保持稳定性。

5. 质量控制与安全信息

本品经严格质控，通过 HPLC、NMR 等技术验证纯度与结构。安全信息提示：本品为普通化学品，但仍需遵循实验室通用防护措施，避免吸入或直接接触黏膜。如不慎接触眼睛，需立即用大量清水冲洗并就医。废弃物处置需符合当地环保法规。

(注: 实际使用前请查阅最新版物质安全数据表 MSDS 以获取完整安全信息。)