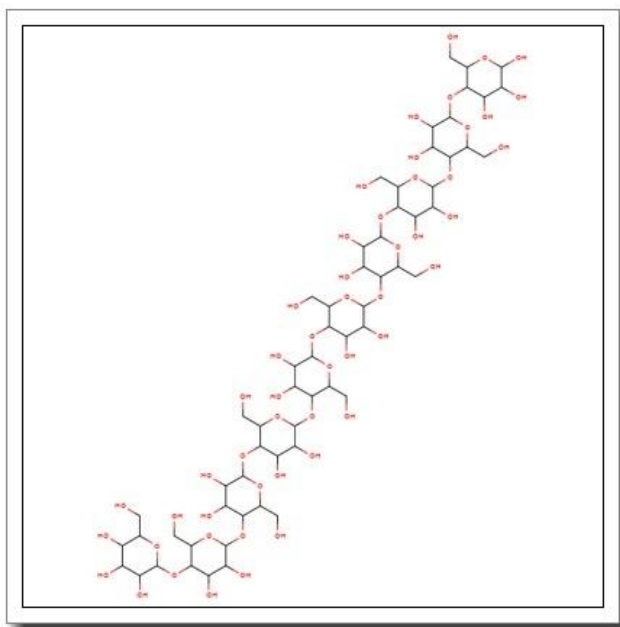


# Maltodecaose, min 98%



## 产品基本信息

属性	值
化学名称	Maltodecaose, min 98%
产品目录号	BGGCB-0680
CAS 号	6082-21-9
分子式	C <sub>60</sub> H <sub>102</sub> O <sub>51</sub>
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

麦芽十糖 (Maltodecaose) 是一种由 10 个葡萄糖单元通过  $\alpha$ -1,4-糖苷键连接而成的直链寡糖, 化学式为  $C_{60}H_{102}O_{51}$ , 分子量为 1,639.42 g/mol。本产品纯度  $\geq 96\%$ , CAS 号为 6082-21-9, 目录号为 BGGCB-0680。麦芽十糖为白色至类白色粉末, 易溶于水, 具有温和的甜味和良好的水溶性, 是淀粉酶解产物中的一种重要组分。

#### 2. 生物化学功能与重要性

麦芽十糖作为淀粉降解的中间产物, 在碳水化合物代谢研究中具有重要价值。它可作为底物用于  $\alpha$ -淀粉酶、糖苷水解酶等酶的活性测定, 帮助研究酶的特异性与动力学特性。此外, 麦芽十糖还可作为碳源用于微生物培养, 尤其在研究肠道微生物对复杂碳水化合物的利用机制中发挥关键作用。

#### 3. 主要应用领域与具体用途

麦芽十糖广泛应用于生物化学、食品科学和医药研究领域。在食品工业中, 它可作为功能性低聚糖用于改善食品质构或作为益生元。在科研领域, 麦芽十糖常用于酶学研究、糖类代谢分析以及多糖结构解析。此外, 它还可作为标准品用于色谱分析或质谱检测中的定性定量参考。

#### 4. 储存条件与使用建议

本产品需密封保存于干燥、阴凉处, 推荐储存温度为 2-8°C, 避免吸湿和光照。使用时建议在无菌条件下操作, 溶解于水或缓冲液后需尽快使用, 以防微生物污染。长期储存或反复冻融可能影响产品稳定性, 建议分装后保存。

#### 5. 质量控制与安全信息

本产品通过高效液相色谱 (HPLC) 检测, 纯度  $\geq 96\%$ , 符合科研级标准。麦芽十糖无毒, 但操作时仍需佩戴防护手套和口罩, 避免直接接触皮肤或吸入粉尘。如不慎

接触眼睛或皮肤，请立即用大量清水冲洗并就医。废弃物处理需遵循当地环保法规。

以上信息仅供参考，具体实验设计请结合文献与实际需求进行调整。