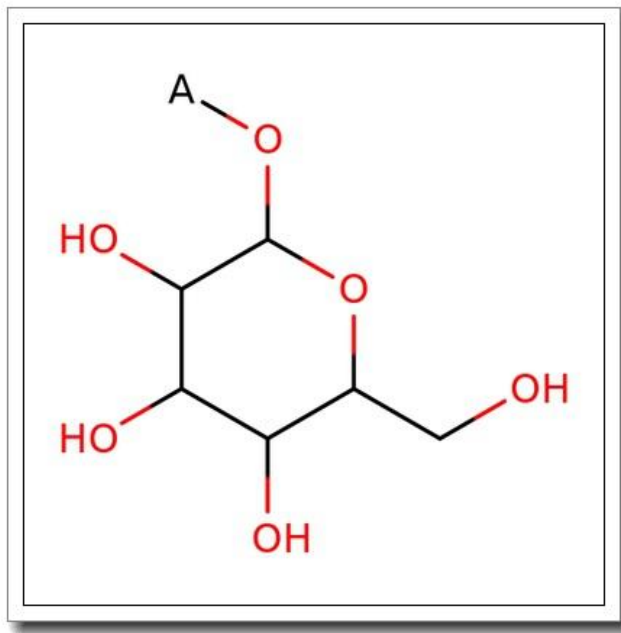


Maltodextrin, dextrose equivalent 10-12



产品基本信息

| 属性 | 值 |
|-------|---|
| 化学名称 | Maltodextrin, dextrose equivalent 10-12 |
| 产品目录号 | BGGCB-0681 |
| CAS 号 | 9050-36-6 |
| 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

本产品为麦芽糊精 (Maltodextrin)，化学文摘登记号 (CAS 号) 为 9050-36-6，产品目录号为 BGGCB-0681。其葡萄糖当量 (DE 值) 为 10-12，属于低 DE 值麦芽糊精，分子式为 $(C_6H_{10}O_5)_n$ ，分子量因聚合度不同而呈现多分散性。纯度高于 96%，外观通常为白色或类白色粉末，易溶于水，具有温和的甜味和良好的成膜性与粘稠性。

2. 生物化学功能与重要性

麦芽糊精是由淀粉部分水解得到的多糖混合物，主要由 D-葡萄糖单元通过 α -1,4 糖苷键连接而成。其低 DE 值特性使其具有较高的分子量和较低的还原性，在生物化学研究中常用于模拟复杂碳水化合物的行为，或作为能量来源和稳定剂。此外，麦芽糊精在代谢研究中可用于调节渗透压或作为碳源培养基成分。

3. 主要应用领域与具体用途

麦芽糊精广泛应用于食品、制药、生物技术和工业领域。在食品工业中，它作为增稠剂、填充剂或风味载体，常用于饮料、乳制品和烘焙产品。在制药领域，麦芽糊精用作片剂辅料或药物缓释基质。生物技术中，它可用于细胞培养和发酵工艺的碳源补充。此外，麦芽糊精还用于化妆品和农业领域，作为保湿剂或喷雾干燥助剂。

4. 储存条件与使用建议

本产品应密封保存于干燥、阴凉处，避免吸湿和高温环境。推荐储存温度为 2-8° C，长期保存需置于惰性气体保护下。使用前需确保包装完好，避免污染。溶解时建议使用纯水或缓冲液，并通过温和搅拌促进溶解。

5. 质量控制与安全信息

本产品经过严格的质量控制，确保纯度 >96%，并通过了微生物限度、重金属残留和水分含量等多项检测。麦芽糊精通常被认为是安全的，但仍需遵循实验室常规操作

规范，避免吸入粉尘或直接接触眼睛。如不慎接触，请用大量清水冲洗，必要时就医。废弃物处理需符合当地环保法规。

以上信息仅供参考，具体应用需结合实验需求调整。如需进一步技术支持，请联系我们的专业团队。