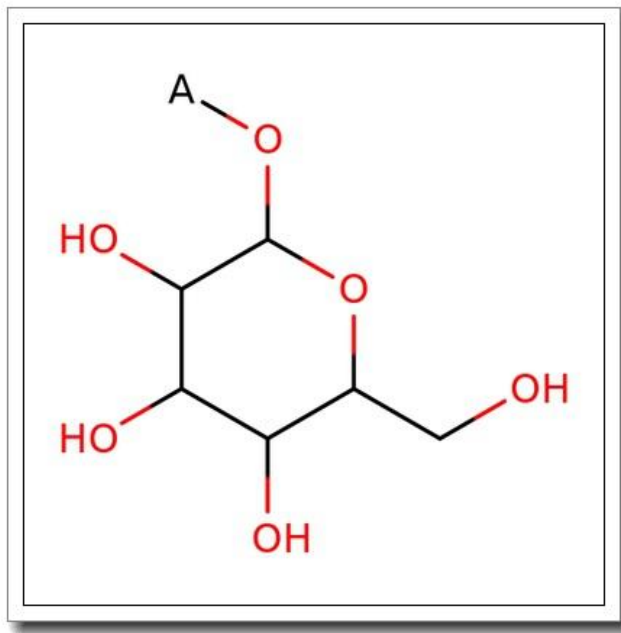


Maltodextrin, dextrose equivalent 10-15



产品基本信息

属性	值
化学名称	Maltodextrin, dextrose equivalent 10-15
产品目录号	BGGCB-0682
CAS 号	9050-36-6
分子式	
分子量	
纯度	>96%

产品说明

麦芽糊精 (BGGCB-0682) 产品说明书

1. 产品概述与化学特性

本品为白色至类白色粉末，化学名称为麦芽糊精 (Maltodextrin)，CAS 号为 9050-36-6，葡萄糖当量 (DE 值) 为 10-15，纯度 >96%。麦芽糊精是由淀粉部分水解得到的多糖混合物，分子量范围较广，具有优良的水溶性和低甜度特性。其分子结构主要由 α -1,4 糖苷键连接的 D-葡萄糖单元组成，部分含 α -1,6 分支结构，属于低聚糖类化合物。

2. 生物化学功能与重要性

麦芽糊精在生物化学领域作为能量来源和渗透调节剂广泛应用。其 DE 值反映水解程度，10-15 的 DE 值表明本品具有适中的分子链长度，既能快速提供代谢能量，又可作为稳定剂维持溶液渗透压。在微生物培养、酶反应体系中，麦芽糊精常作为碳源或保护剂，减少蛋白质变性风险。

3. 主要应用领域与具体用途

本品适用于制药、食品科学及生物技术领域。在制药中用作片剂填充剂或冻干保护剂；食品工业中作为增稠剂和脂肪替代品；生物实验中用于配制培养基或缓冲溶液。其低吸湿性特别适合需要长期稳定性的配方，例如诊断试剂盒的干燥组分。

4. 储存条件与使用建议

建议密封保存于干燥阴凉处 (15-25°C)，相对湿度 \leq 60%。开封后需充氮保护以防吸潮结块。使用时直接溶于水或缓冲液，推荐浓度 5-20% (w/v)，可通过 0.22 μ m 滤膜除菌。避免与强氧化剂共存，高温长时间加热可能导致焦糖化反应。

5. 质量控制与安全信息

本产品通过 HPLC 检测纯度，微生物限度符合 USP 标准。作为一般化学品，其 LD50 > 5000mg/kg (大鼠经口)，但仍需遵守实验室安全规范：操作时佩戴防尘口罩，避免吸入粉尘；接触眼睛后立即用清水冲洗 15 分钟。废弃物处置需符合当地环保法规。

(注: 实际应用中请根据具体实验需求验证适用性, 本说明基于标准测试条件编写。)