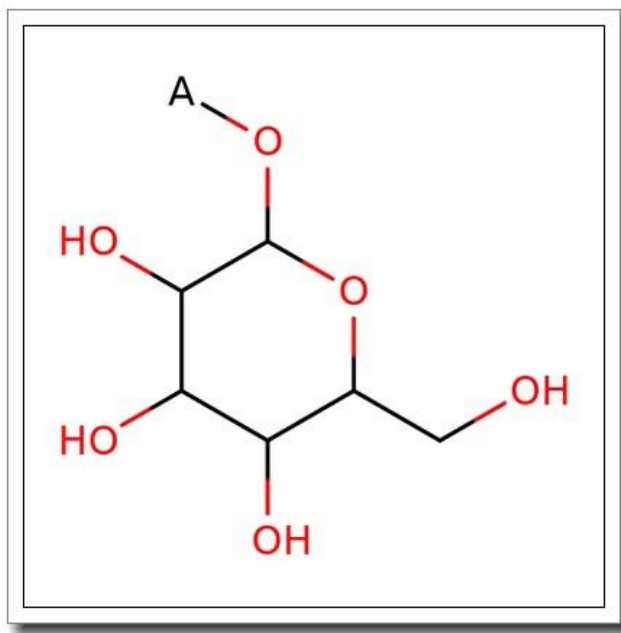


Maltodextrin - dextrose equivalent 16.5-19.5



产品基本信息

属性	值
化学名称	Maltodextrin - dextrose equivalent 16.5-19.5
产品目录号	BGGCB-0684
CAS 号	9050-36-6
分子式	
分子量	
纯度	>96%

产品说明

麦芽糊精 (Maltodextrin) 产品说明书

产品概述与化学特性

本产品为白色或类白色粉末，化学名称为麦芽糊精，CAS 号为 9050-36-6，目录号为 BGGCB-0684。其葡萄糖当量 (DE 值) 为 16.5-19.5，属于中等 DE 值范围的麦芽糊精，分子量分布较宽，具体分子式因聚合度差异而不同。纯度高于 96%，易溶于水，形成透明或微浑浊溶液，具有温和的甜味和良好的黏度特性。

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 DE 值反映水解程度，本产品的 DE 值范围使其兼具低分子糖的溶解性和高分子多糖的增稠性。在生物体系中，麦芽糊精可作为碳源或能量载体，广泛应用于微生物培养和发酵工艺。

主要应用领域与具体用途

1. 食品工业：作为填充剂、增稠剂或稳定剂，用于乳制品、烘焙食品和运动饮料。
2. 制药领域：作为片剂赋形剂或冻干保护剂，改善药物溶解性和稳定性。
3. 科研应用：在生物化学实验中作为渗透调节剂或培养基成分。
4. 工业用途：用于胶黏剂、造纸和纺织行业的改性助剂。

储存条件与使用建议

储存于干燥、阴凉处 (建议 2-8°C)，密封避光保存，避免吸湿结块。开封后需充氮保护以延长稳定性。使用时建议佩戴防护手套和口罩，避免直接吸入粉尘。溶解时使用纯水或缓冲液，加热至 40-50°C 可加速溶解。

质量控制与安全信息

本产品通过 HPLC 和 DE 值测定严格质控，微生物限度符合 USP 标准。安全数据如下：LD50 (大鼠，口服) >5000 mg/kg，属于低毒物质。但长期暴露可能引起呼吸道刺激，操作时需在通风橱中进行。废弃物需按实验室化学品规范处理。

注: 具体实验用量请参考相关文献或根据实际需求优化。