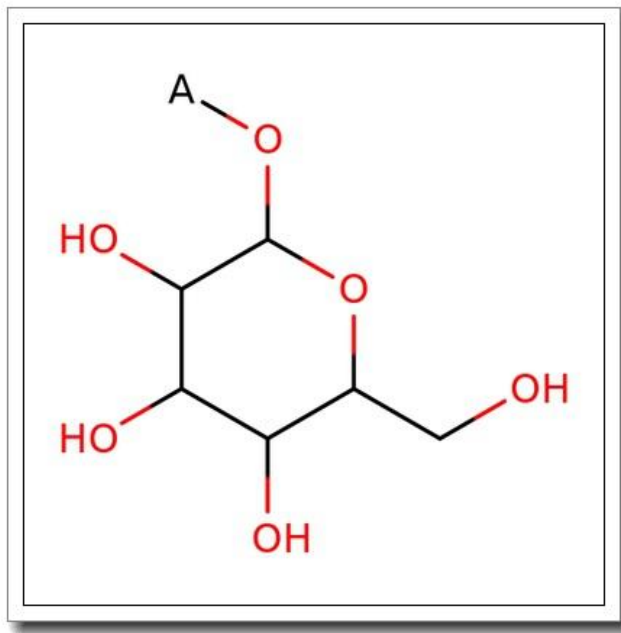


Maltodextrin - dextrose equivalent 18-28



产品基本信息

属性	值
化学名称	Maltodextrin - dextrose equivalent 18-28
产品目录号	BGGCB-0685
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

1. 产品概述与化学特性

本产品为麦芽糊精，化学名称为 Maltodextrin，CAS 号为 9050-36-6，目录号为 BGGCB-0685。其葡萄糖当量 (DE 值) 为 18-28，属于中等 DE 值范围的麦芽糊精。分子式因聚合度不同而有所变化，为多糖混合物，纯度高于 96%。麦芽糊精为白色或类白色粉末，易溶于水，具有温和的甜味和良好的流动性，是一种由淀粉部分水解得到的低聚糖。

2. 生物化学功能与重要性

麦芽糊精是一种重要的碳水化合物衍生物，在生物化学中广泛用作能量来源和碳骨架供体。其 DE 值反映了水解程度，DE 值 18-28 的麦芽糊精兼具良好的溶解性和适中的黏度，适合多种工业应用。在生物体系中，麦芽糊精可被酶进一步水解为葡萄糖，为细胞代谢提供快速能量。

3. 主要应用领域与具体用途

麦芽糊精在食品、制药和生物技术领域具有广泛应用。在食品工业中，它作为增稠剂、填充剂和稳定剂，常用于运动饮料、婴儿配方奶粉和烘焙产品。在制药行业，麦芽糊精用作片剂辅料，改善药物溶解性和口感。此外，它也是微生物培养基的常见成分，为细胞培养提供碳源。

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。推荐储存温度为 2-8° C，长期保存建议置于惰性气体环境中。使用时需注意避免粉尘形成，操作环境应保持通风。溶解时建议使用纯水或缓冲液，并根据实际需求调整浓度。

5. 质量控制与安全信息

本产品经过严格质量控制，确保纯度 >96%，符合行业标准。麦芽糊精一般视为安全物质 (GRAS)，但仍需避免吸入粉尘或接触眼睛。如不慎接触，请用大量清水冲洗。废弃物处理需遵守当地环保法规。

本产品仅供科研和工业用途，不适用于诊断或治疗用途。具体应用前请查阅相关文献或进行小规模试验以优化条件。