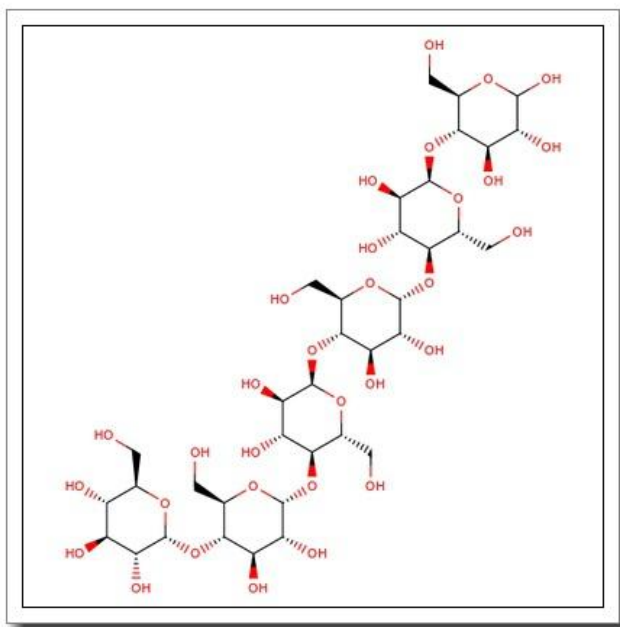


Maltohexaose



产品基本信息

属性	值
化学名称	Maltohexaose
产品目录号	BGGCB-0694
CAS 号	34620-77-4
分子式	C ₃₆ H ₆₂ O ₃₁
分子量	990.86 g/mol
纯度	>96%

产品说明

产品说明

1. 产品概述与化学特性

Maltohexaose（麦芽六糖）是一种由六个葡萄糖单元通过 α -1,4-糖苷键连接而成的直链寡糖，化学式为 $C_{36}H_{62}O_{31}$ ，分子量为 990.86 g/mol，CAS 号为 34620-77-4。本品为高纯度 (>96%) 白色粉末，易溶于水，微溶于有机溶剂。其结构特征使其成为研究淀粉酶和糖苷酶活性的重要底物。

2. 生物化学功能与重要性

Maltohexaose 是淀粉降解的中间产物，在碳水化合物代谢中具有重要作用。它可作为 α -淀粉酶、葡萄糖苷酶等酶的底物或抑制剂，广泛应用于酶动力学研究和糖类代谢途径分析。此外，其明确的链长和结构特性使其成为糖生物学研究中重要的标准品或参照物。

3. 主要应用领域与具体用途

本产品主要用于以下领域：

- 酶学研究：作为 α -淀粉酶、麦芽糖酶等酶的底物，用于测定酶活性和动力学参数。
- 食品科学：用于功能性寡糖的开发及食品添加剂的研究。
- 医药研发：作为糖类代谢研究的模型化合物，或用于药物载体系统的开发。
- 工业应用：在生物燃料和淀粉加工行业中用于优化酶解工艺。

4. 储存条件与使用建议

本品应密封保存于干燥、避光的环境中，推荐储存温度为 -20°C ，避免反复冻融。使用时建议以无菌水或缓冲液配制溶液，并根据实验需求调整浓度。开封后请尽快使用，剩余产品需严格密封以防吸潮或降解。

5. 质量控制与安全信息

本产品经 HPLC 检测，纯度 >96%，符合生化试剂标准。使用时需佩戴防护手套和眼

镜，避免直接接触皮肤或吸入粉尘。如不慎接触，请用大量清水冲洗。本品仅供科研使用，不可用于临床或食品添加剂直接生产。废弃物需按实验室规范处理。

如需进一步技术资料或实验方案，请联系我们的技术支持团队。