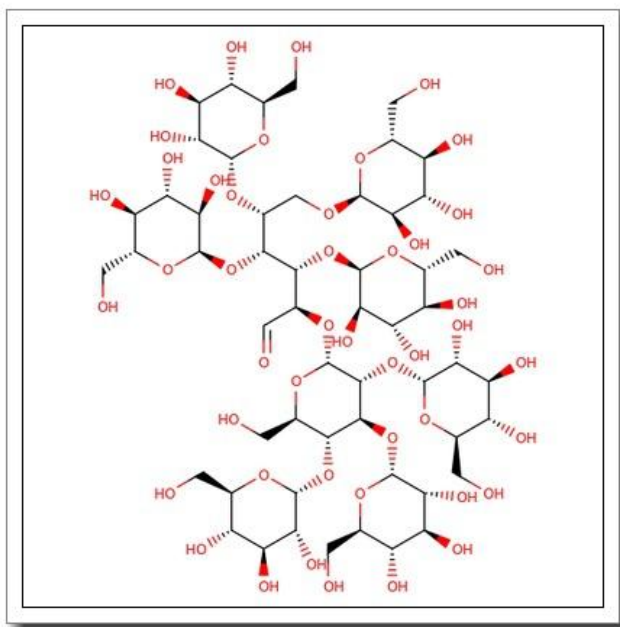


# Maltononaose



## 产品基本信息

属性	值
化学名称	Maltononaose
产品目录号	BGGCB-0698
CAS 号	6471-60-9
分子式	C <sub>54</sub> H <sub>92</sub> O <sub>46</sub>
分子量	1,477.28 g/mol
纯度	>96%

## 产品说明

### 1. 产品概述与化学特性

Maltonaose (化学名称: 麦芽九糖) 是一种由九个葡萄糖单元通过  $\alpha$  (1 $\rightarrow$ 4) 糖苷键连接而成的直链寡糖, 化学式为  $C_{54}H_{92}O_{46}$ , 分子量为 1,477.28 g/mol。其 CAS 号为 6471-60-9, 产品目录号为 BGGCB-0698。本产品纯度高于 96%, 为白色至类白色粉末, 易溶于水, 微溶于有机溶剂。Maltonaose 是淀粉酶解产物之一, 具有典型的还原性末端和良好的热稳定性, 适用于生物化学研究与工业应用。

### 2. 生物化学功能与重要性

Maltonaose 作为淀粉降解中间产物, 在糖代谢研究中具有重要价值。它能特异性结合某些糖苷水解酶 (如  $\alpha$ -淀粉酶、糖基转移酶), 用于酶促反应机制研究。此外, 其多羟基结构可参与分子识别和信号传导, 在糖生物学领域作为模型化合物或底物广泛应用。

### 3. 主要应用领域与具体用途

本产品主要应用于以下领域:

- 酶学研究: 作为  $\alpha$ -淀粉酶、麦芽糖苷酶等酶的底物或抑制剂筛选的标准品
- 食品科学: 用于功能性寡糖的制备及食品质构改良研究
- 医药开发: 作为药物载体或免疫调节剂的候选分子
- 诊断试剂: 用于血糖检测试剂盒的校准物质

### 4. 储存条件与使用建议

产品应密封保存于干燥、避光环境中, 推荐储存温度为  $-20^{\circ}\text{C}$ 。开封后需充氮保护以避免吸湿, 长期保存建议分装使用。使用时需用超纯水配制溶液, 现配现用; 若需灭菌, 建议采用 0.22  $\mu\text{m}$  滤膜过滤而非高温高压处理。

### 5. 质量控制与安全信息

本产品经 HPLC 和质谱双重验证, 确保纯度  $>96\%$ , 不含内毒素及微生物污染。实验操作时需佩戴防护手套和口罩, 避免吸入粉尘或直接接触皮肤。如不慎接触眼睛, 应立即用大量清水冲洗并就医。废弃物需按生物可降解糖类物质处理规范处置。

(注: 以上说明基于当前科学认知, 具体应用需结合实验条件优化。产品规格如有更新, 以最新技术文档为准。)