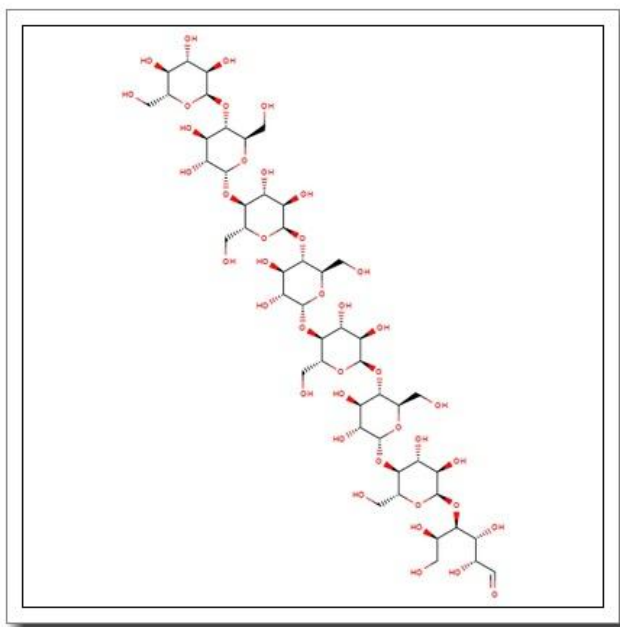


Maltooctaose



产品基本信息

属性	值
化学名称	Maltooctaose
产品目录号	BGGCB-0699
CAS 号	66567-45-1
分子式	C ₄₈ H ₈₂ O ₄₁
分子量	1,315.16 g/mol
纯度	>96%

产品说明

产品说明

1. 产品概述与化学特性

Maltooctaose（麦芽八糖）是一种由八个葡萄糖单元通过 α -1,4-糖苷键连接而成的直链寡糖，化学式为 $C_{48}H_{82}O_{41}$ ，分子量为1,315.16 g/mol。其CAS号为66567-45-1，产品目录号为BGGCB-0699。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。Maltooctaose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，适用于多种生物化学研究。

2. 生物化学功能与重要性

Maltooctaose在糖生物学研究中的重要价值。作为淀粉降解的中间产物，它是研究淀粉酶、糖苷酶及糖基转移酶活性的理想底物。其结构特性可用于解析酶的作用机制、底物特异性及催化效率。此外，Maltooctaose还可作为碳源用于微生物培养，或在糖链合成中作为引物或中间体。

3. 主要应用领域与具体用途

本产品广泛应用于以下领域：

- 酶学研究：作为淀粉酶、糖苷酶的底物，用于酶动力学分析和抑制剂筛选。
- 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：作为糖类药物或疫苗佐剂的候选分子。
- 微生物学：作为碳源用于特定微生物的筛选与培养。

4. 储存条件与使用建议

Maltooctaose应密封保存于干燥、避光的环境中，推荐储存温度为 -20°C 。使用时，建议室温平衡后称取，避免反复冻融。配制溶液时需使用无菌水或缓冲液，现配现用为宜。长期储存的溶液应分装并冷冻保存。

5. 质量控制与安全信息

本产品通过HPLC验证纯度 $>96\%$ ，且符合相关生化试剂标准。使用时需佩戴防护手

套和眼镜，避免吸入或接触皮肤。如不慎接触，请用大量清水冲洗并就医。本品仅供科研使用，不可用于临床或食品生产。废弃物应按照实验室规范处理。

如需进一步技术资料或 COA（分析证书），请联系我们的技术支持团队。