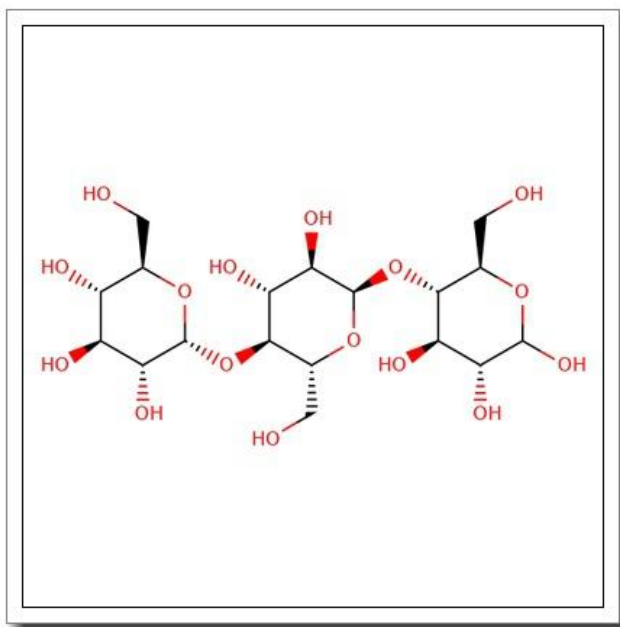


Maltotriose - Technical



产品基本信息

属性	值
化学名称	Maltotriose - Technical
产品目录号	BGGCB-0881
CAS 号	1109-28-0
分子式	C ₁₈ H ₃₂ O ₁₆
分子量	504.44 g/mol
纯度	>96%

产品说明

麦芽三糖 (Maltotriose - Technical) 产品说明书

1. 产品概述与化学特性

麦芽三糖 (化学名称: Maltotriose) 是一种由三个葡萄糖单元通过 α -1,4-糖苷键连接而成的寡糖, 化学式为 $C_{18}H_{32}O_{16}$, 分子量为 504.44 g/mol。其 CAS 号为 1109-28-0, 产品目录号为 BGGCB-0881。本产品为技术级, 纯度 >96%, 呈白色至类白色粉末状, 易溶于水, 微溶于乙醇等有机溶剂。麦芽三糖是淀粉酶解过程中的重要中间产物, 具有还原性末端, 在生物化学研究中具有广泛应用价值。

2. 生物化学功能与重要性

麦芽三糖是淀粉和糖原降解的关键产物之一, 可通过 α -淀粉酶或 β -淀粉酶的作用生成。它在糖代谢途径中作为能量来源, 同时也是研究糖类酶 (如糖苷酶、糖基转移酶) 活性的重要底物。此外, 麦芽三糖在微生物培养和发酵工业中常作为碳源, 支持特定菌株的生长和代谢研究。

3. 主要应用领域与具体用途

麦芽三糖广泛应用于生物化学、分子生物学及食品科学领域。在科研中, 它常用于酶动力学研究、糖代谢途径分析以及寡糖结构-功能关系探索。在工业领域, 麦芽三糖可作为食品添加剂, 用于改善产品质构或作为功能性甜味剂。此外, 它还可用于培养基配制, 尤其在乳酸菌和酵母菌的筛选与培养中具有重要作用。

4. 储存条件与使用建议

本产品需密封保存于干燥、阴凉处, 避免吸湿和光照。推荐储存温度为 2-8°C, 长期保存建议置于 -20°C。使用前需平衡至室温, 避免反复冻融。溶解时建议使用无菌水或缓冲液, 并根据实验需求配制适当浓度。开封后请尽快使用, 剩余产品需严格密封以防降解。

5. 质量控制与安全信息

本产品经 HPLC 检测, 纯度 >96%, 符合技术级标准。使用时需佩戴防护手套和口罩, 避免直接接触皮肤或吸入粉尘。如不慎接触眼睛或皮肤, 请立即用大量清水冲

洗并就医。废弃物需按实验室规范处理，避免环境污染。本产品仅供科研或工业用途，不适用于医药或食品直接消费。

(全文完)