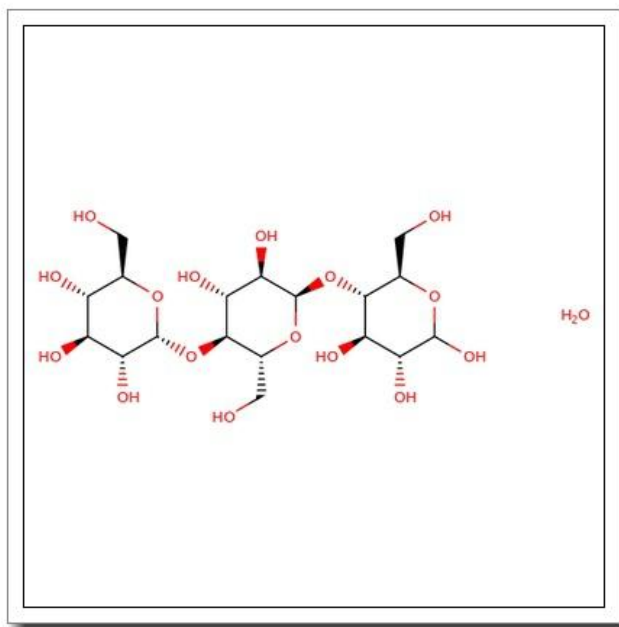


# Maltotriose monohydrate



## 产品基本信息

属性	值
化学名称	Maltotriose monohydrate
产品目录号	BGGCB-0880
CAS 号	207511-08-8
分子式	C <sub>18</sub> H <sub>32</sub> O <sub>16</sub> •H <sub>2</sub> O
分子量	522.45 g/mol
纯度	>96%

## 产品说明

### 产品说明

#### 1. 产品概述与化学特性

麦芽三糖一水合物 (Maltotriose monohydrate) 是一种由三个葡萄糖单元通过  $\alpha$ -1,4-糖苷键连接而成的寡糖, 化学式为  $C_{18}H_{32}O_{16} \cdot H_2O$ , 分子量为 522.45 g/mol。其 CAS 号为 207511-08-8, 产品目录号为 BGGCB-0880。本品为白色至类白色结晶性粉末, 纯度高于 96%, 具有良好的水溶性。麦芽三糖一水合物是淀粉酶解产物之一, 在生物化学研究中具有重要价值。

#### 2. 生物化学功能与重要性

麦芽三糖是淀粉和糖原降解的中间产物, 在碳水化合物代谢中扮演关键角色。它可作为  $\alpha$ -淀粉酶和葡萄糖苷酶的底物, 用于酶活性分析和动力学研究。此外, 麦芽三糖还参与能量代谢和信号传导, 是研究糖类代谢途径的重要工具分子。

#### 3. 主要应用领域与具体用途

麦芽三糖一水合物广泛应用于生物化学、食品科学和医药研究领域。在食品工业中, 它可作为甜味剂和功能性成分, 用于改善食品质地和风味。在医药领域, 麦芽三糖用于药物载体研究和糖类代谢相关疾病的模型构建。此外, 它还用于微生物培养基配制和酶学实验, 作为标准品或底物使用。

#### 4. 储存条件与使用建议

本品应密封保存于干燥、阴凉处, 避免阳光直射和潮湿环境, 推荐储存温度为 2-8° 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。操作时需佩戴防护手套和口罩, 避免直接接触皮肤或吸入粉尘。

#### 5. 质量控制与安全信息

本产品经过严格的质量控制, 纯度通过 HPLC 验证, 确保批次间一致性。麦芽三糖一水合物在常规实验条件下稳定, 但需避免与强氧化剂接触。其安全数据表明, 本

品无显著毒性，但仍需遵循实验室安全规范。如不慎接触眼睛或皮肤，应立即用大量清水冲洗并就医。废弃物应按照当地法规处理。

本品仅供科研使用，不适用于诊断或治疗用途。