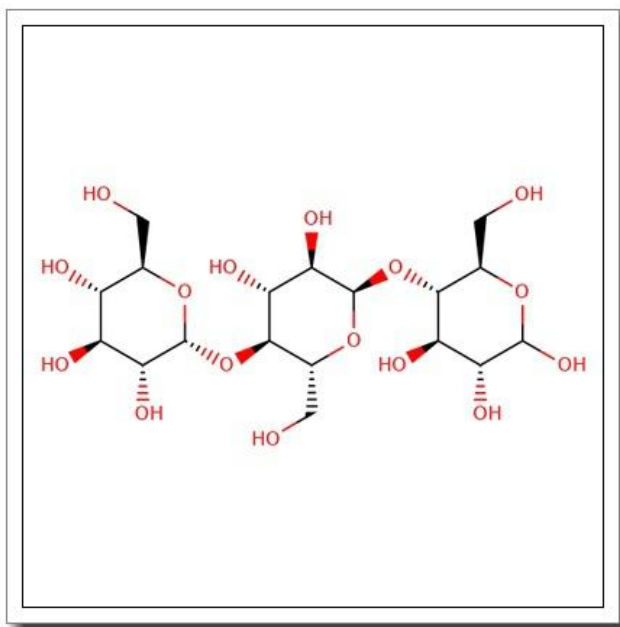


Maltotriose



产品基本信息

属性	值
化学名称	Maltotriose
产品目录号	BGGCB-0877
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

产品说明

1. 产品概述与化学特性

麦芽三糖 (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-0877。本产品纯度高于 96%，为白色至类白色粉末，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中间产物，具有还原性，可作为碳水化合物代谢研究的重要底物。

2. 生物化学功能与重要性

麦芽三糖在生物体内是淀粉和糖原降解的关键中间体，参与碳水化合物的消化与能量代谢。它可被 α -葡萄糖苷酶进一步水解为葡萄糖，为机体提供能量。此外，麦芽三糖在微生物培养中常作为碳源，尤其在乳酸菌和酵母菌的代谢研究中具有重要应用价值。其结构特性也使其成为糖苷酶活性分析和酶动力学研究的理想底物。

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、食品科学和医药研究领域。在食品工业中，它可作为功能性甜味剂或保湿剂，改善产品质构。在科研领域，麦芽三糖用于酶活性测定、糖代谢途径研究以及微生物培养基的配制。此外，它还可作为标准品用于色谱分析或质谱检测，助力寡糖结构的鉴定与定量。

4. 储存条件与使用建议

本品应密封保存于干燥、阴凉处，避免吸湿和光照，推荐储存温度为 2-8°C。使用前需平衡至室温，开封后建议尽快使用完毕。溶解时使用纯水或缓冲液，避免高温长时间处理以防降解。实验操作需在无菌条件下进行，以防微生物污染。

5. 质量控制与安全信息

本产品经 HPLC 检测，纯度 >96%，符合科研级标准。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。虽无明确毒性报道，但仍需遵循实验室安全规

范。废弃物应按照当地环保法规处置。如需更多技术数据或安全信息，请参阅产品 COA（分析证书）或 MSDS（材料安全数据表）。