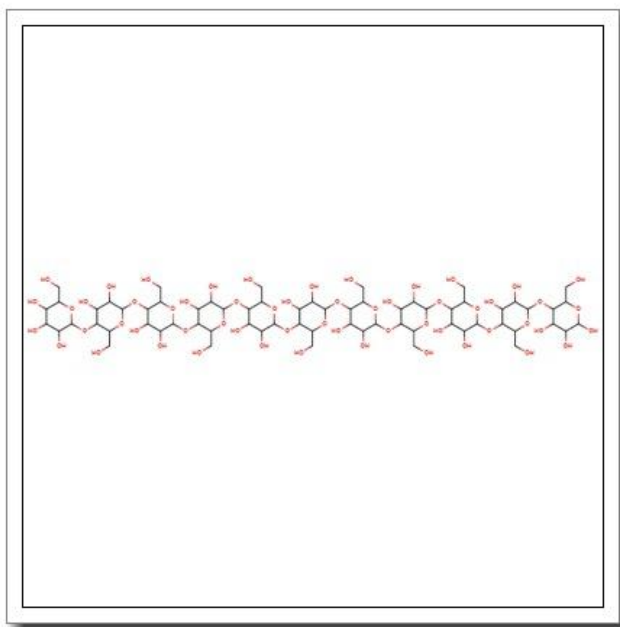


Maltoundecaose



产品基本信息

属性	值
化学名称	Maltoundecaose
产品目录号	BGGCB-0887
CAS 号	50270-86-5
分子式	C ₆₆ H ₁₁₂ O ₅₆
分子量	1,801.56 g/mol
纯度	>96%

产品说明

产品说明书

1. 产品概述与化学特性

本产品为高纯度麦芽十一糖 (Maltoundecaose)，化学名称 Maltoundecaose，产品目录号 BGGCB-0887，CAS 号 50270-86-5。其分子式为 $C_{66}H_{112}O_{56}$ ，分子量为 1,801.56 g/mol，纯度经高效液相色谱 (HPLC) 验证大于 96%。麦芽十一糖是由 11 个葡萄糖单元通过 α -1,4 糖苷键连接而成的线性寡糖，属于麦芽寡糖家族。该化合物为白色至类白色粉末，易溶于水，微溶于有机溶剂，具有典型的还原性末端特性。

2. 生物化学功能与重要性

麦芽十一糖是淀粉酶解过程中的中间产物，在碳水化合物代谢研究中具有重要价值。其结构特性使其成为研究糖苷酶（如 α -淀粉酶、葡萄糖苷酶）底物特异性和酶动力学模型的理想选择。此外，麦芽十一糖可作为碳源用于微生物培养，或作为标准品用于寡糖的定性与定量分析。

3. 主要应用领域与具体用途

本产品广泛应用于生物化学、分子生物学及食品科学领域。具体用途包括：1) 作为酶学研究的底物或抑制剂；2) 用于开发功能性食品或益生元配方；3) 作为色谱分析的标准品；4) 在糖生物学中用于糖链结构与功能研究。

4. 储存条件与使用建议

产品需密封保存于干燥、避光环境中，推荐储存温度为 -20°C 。使用时需平衡至室温后开盖，避免反复冻融。建议以无菌水或缓冲液配制溶液，现配现用。长期保存溶液需添加防腐剂（如 0.02% 叠氮钠）并分装冻存。

5. 质量控制与安全信息

本产品经严格质控，包括 HPLC 纯度检测、质谱鉴定及水分含量测定。安全信息提示：本品为普通化学品，但仍需遵循实验室常规防护措施（如佩戴手套、护目

镜)。未发现明确毒性数据,但避免吸入粉尘或直接接触黏膜。废弃物处置需符合当地环保法规。

(全文共计 436 字)