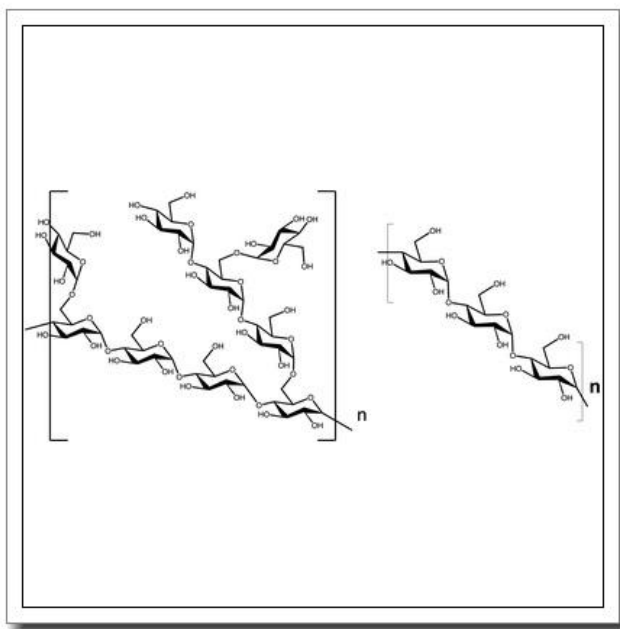


Starch from potato



产品基本信息

属性	值
化学名称	Starch from potato
产品目录号	BGGCB-2014
CAS 号	9005-25-8
分子式	
分子量	
纯度	>96%

产品说明

产品说明

1. 产品概述与化学特性

本品为马铃薯来源的淀粉 (Starch from potato)，产品目录号为 BGGCB-2014，CAS 号为 9005-25-8。淀粉是一种天然高分子碳水化合物，由直链淀粉 (Amylose) 和支链淀粉 (Amylopectin) 组成，其分子结构为葡萄糖单元通过 α -1,4-糖苷键和 α -1,6-糖苷键连接而成。本品纯度高于 96%，呈白色粉末状，无臭无味，不溶于冷水，在热水中可形成胶体溶液。

2. 生物化学功能与重要性

淀粉是植物中主要的能量储存形式，在生物体内通过酶解作用转化为葡萄糖，为细胞代谢提供能量。马铃薯淀粉因其独特的分子结构和理化性质，在食品、医药和工业领域具有广泛的应用价值。其生物相容性和可降解性使其成为生物材料研究中的重要原料。

3. 主要应用领域与具体用途

本品广泛应用于以下领域：

- 食品工业：作为增稠剂、稳定剂或胶凝剂，用于酱料、糖果、乳制品等食品的加工。
- 医药行业：用作片剂的赋形剂或胶囊的填充剂，也可作为药物缓释材料的载体。
- 实验室研究：用于生化实验中的底物或标准品，如淀粉酶活性测定。
- 工业用途：在造纸、纺织和生物可降解材料中作为粘合剂或成型助剂。

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，建议储存温度为 2-8° C。使用前需确保容器密闭，防止吸湿结块。溶解时建议缓慢加热并搅拌，以获得均匀的胶体溶液。实验用途建议根据具体需求优化浓度和反应条件。

5. 质量控制与安全信息

本品经过严格的质量控制，确保纯度、水分含量和微生物指标符合标准。安全信息

如下:

- 本品为无毒物质, 但需避免吸入粉尘, 操作时建议佩戴防护口罩。
- 如接触眼睛或皮肤, 请立即用清水冲洗, 必要时就医。
- 废弃处理需符合当地环保法规, 不可直接排入下水道。

本产品仅供科研和工业用途, 不适用于临床或诊断用途。