50%葡萄糖溶液(过滤除菌)

制品内容

货号	名称	规格
QM4424-100mL	50% Glucose Solution (过滤除菌)	100mL
QM4424-500mL	50% Glucose Solution (过滤除菌)	500mL

产品简介

葡萄糖、半乳糖和棉子糖均可作为酿酒酵母和毕赤酵母的碳源，其中葡萄糖是最常用的高效碳源，能显著促进酵母快速生长，但其存在会抑制半乳糖诱导的蛋白表达，因此在半乳糖诱导实验中应避免使用；半乳糖虽可作为蛋白表达诱导剂，但酿酒酵母对其利用率较低，某些菌株（如Invsc1）在半乳糖为唯一碳源时会出现生长迟缓甚至停滞的现象；而棉子糖兼具高利用率和兼容性优势，既能有效支持酵母生长，又不会干扰半乳糖诱导系统，因此建议在半乳糖诱导蛋白表达实验中添加1%棉子糖，以同时提高菌体密度和蛋白表达量。

保存

2-8 ℃保存，保存1年。

使用方法

1）取相应酵母培养基，加适量水溶解。
2）pH 值在5.5-6.5，121℃高压灭菌15分钟。
3）待培养基冷却至60 ℃左右加入相应量的糖溶液。

注意事项

1） 该系列产品的取用应在超净工作台内操作，用完即刻旋紧瓶盖。
2） 该系列产品长期不用建议-20 ℃储存，尤其是使用过的产品。
3） 本产品仅限于专业人员的科学研究用，不得用于临床诊断或治疗，不得用于食品或药品。