产品规格

100g / 500g

产品信息

中文名称：麦芽糖

英文名称：Maltose

别称：D-(+)-麦芽糖单水合物；饴糖；淀粉糖；4-O-α-D-吡喃葡糖基-D-葡萄糖

产品货号：QC1212

CAS 号：6363-53-7

分子式: C12H22O11·H2O

分子量：360.31

熔点：N/A

闪点：N/A

纯度：BR，98%

储存/运输：RT/RT

保质期：3 年

产品简介

麦芽糖（Maltose）是由两分子葡萄糖通过α-1,4 糖苷键连接的二糖，作为淀粉水解的中间产物，是啤酒酿造（糖化阶段可发酵糖）、烘焙（美拉德反应底物）和微生物培养（如酵母增殖）的重要碳源。其还原性（游离醛基）可用于 DNS 法测定淀粉酶活性，实验浓度通常 10-100 mM。在肠道研究中，麦芽糖酶缺乏会导致未消化麦芽糖进入结肠发酵产气。工业级产品可能含微量葡萄糖（<5%），高纯度（>99%）产品适用于酶动力学研究。

注意事项

1、产品用途声明：本产品仅限于科研使用，严禁用于医药、临床诊断或治疗，以及食品、化妆品等非科研领域。

2、安全操作要求：为保障实验安全，操作时请穿戴实验服、一次性手套及口罩，并在符合标准的实验环境下使用。

3、实验影响因素说明：实验结果可能受操作条件、样本状态等因素影响，本公司仅对产品质量负责，不承担其他连带责任。

4、储存与处置规范：请按照产品说明储存，避免高温、潮湿或强光环境；废弃时需依照实验室废弃物处理标准执行。

5、产品信息说明：本公司部分产品信息综合整理自公开文献、内部研究及客户反馈，不保证其准确性和完整性，仅限科研参考。

6、使用建议：本品为常规生化试剂，应用广泛。具体实验方案请参考相关专业文献。