马铃薯淀粉

产品规格

100g / 500g

产品信息

中文名称：马铃薯淀粉

英文名称：Starch from potato

别称：N/A

产品货号：QC1248

CAS 号：9005-25-8

分子式: N/A

分子量：N/A

熔点：N/A

闪点：N/A

纯度：BR

储存/运输：RT/RT

保质期：3 年

产品简介

马铃薯淀粉(Potato Starch)具有最大粒径(15-100 μm)和最高磷酸酯含量(0.08-0.1%),赋予其:①超高糊化粘度(Brabender 峰值>5000 BU）、②透明凝胶（透光率>90%）、③阴离子特性（pH 6-7 zeta 电位-30 mV）。应用包括：①食品保鲜（可食用涂层）、②造纸增强（与阳离子淀粉协同）、③药用崩解剂（快速吸水膨胀）。建议通过球磨纳米化（粒径<500 nm）提高生物利用度，或与海藻酸钠（2:1）共混改善 3D 打印精度。注意高磷酸酯导致冻融稳定性差（需羟丙基化改性）。

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。