

D-(+)-Maltose Monohydrate

D-(+)麦芽糖一水混合物

产品编号	产品名称	规格
BS104-100g	D-(+)麦芽糖一水混合物	100g
BS104-500g	D-(+)麦芽糖一水混合物	500g

产品简介:

麦芽糖是由两个葡萄糖分子以 $\alpha(1\rightarrow4)$ -糖苷键连接构成的二糖。淀粉酶通过水解食物中的淀粉，可得到麦芽糖。麦芽糖存在于许多食物中，包括啤酒、谷物和面食。麦芽糖多用于低甜度的食品，虽然甜度降低，但浓度不变，故能抑制微生物的繁殖而达到长期保存的目的。利用其吸湿性可防止糖果的结晶作用，亦能改进食品结构，使之长期保持柔软，亦适用于天然果汁的增甜。

别名：4-O- α -D-吡喃葡萄糖基-D-葡萄糖；麦芽糖；淀粉糖；

CAS: 6363-53-7

分子式: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O$

分子量: 360.31

纯度: $\geq 92\%$

外观（性状）：白色或类白色粉末

单位：瓶

储存条件：RT

有效期：2年

应用：可用于各种细胞培养研究；可用于研究几种糖 - 水体系的玻璃化转变温度和相关系；可作为大肠杆菌菌株的改良 LB 培养基（LBM）中的中等补充剂；还可以用作 α -淀粉酶和转化酶测定的标准。

使用方法:

根据实际需要参阅相关文献配制和使用。

注意:

- 1、本产品仅供科研使用。请勿用于医药、临床诊断或治疗，食品及化妆品等用途
- 2、为了您的安全和健康，请穿实验服并戴一次性手套操作。