



Maltose

麦芽糖

货号: M2250-1

储存条件: 18~26℃

产品描述

麦芽糖是碳水化合物的一种,由含淀粉酶的麦芽作用于淀粉而制得。用作营养剂,也供配制培养基用。无色结晶。味甜,甜度约为蔗糖的三分之一。室温时在真空的硫酸或五氧化二磷干燥器中不会失去结晶水。能还原斐林氏溶液。能被许多酵母发酵。麦芽糖酶能将其水解成二分子 α -D-葡萄糖。溶于水,微溶于乙醇,几乎不溶于乙醚。相对密度 1.54。熔点 102~103℃。比旋光度 $[\alpha]_{20D}+111.7^{\circ} \rightarrow +130.4^{\circ}$ (c=4,水中)。

用途: 生物培养基。多硫化稳定剂。分析化学比色测定褐色标准。

产品性质

中文别名 (Chinese Synonym)	淀粉糖, 饴糖, 4-O- α -D-吡喃葡萄糖基-D-葡萄糖
英文别名 (English Synonym)	D(+)-Maltose monohydrate, Malt sugar, Maltobiose,
CAS 号 (CAS NO.)	69-79-4
分子式 (Molecular Formula)	C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁
分子量 (Molecular Weight)	342.3
纯度 (Purity)	≥98%
外观 (Appearance)	白色晶体
溶解性 (Solubility)	易溶于水

注意事项

为了您的安全和健康, 请穿实验服并戴一次性手套操作。

本产品仅作科研用途!

