

直链淀粉说明书

中文名称：直链淀粉

英文名称：Amylose from potato

其他名称：糖淀粉

CAS 号：9005-82-7

分子式： $(C_6H_{10}O_5)_n$

级别：BR

类型: Type III

杂质: $\leq 10\%$ butanol

Solubility: 1 mg/ml, 0.05 M NaOH

性状(以下信息仅供参考): 白色或类白色至淡黄色粉末。为组成天然淀粉的两种主要高分子碳水化合物(直链淀粉和支链淀粉)之一。作为一种葡萄糖的聚合物系由 α -1,4 糖苷键将葡萄糖单元联结而成的链状物质。它的分子通常卷曲成螺旋形。每一转有六个葡萄糖分子。聚合度, 即葡萄糖单位数目约在 100~6 000, 形成不同大小的分子, 其分子量即为聚合度和葡萄糖单位分子量 162 的乘积。直链淀粉构成天然淀粉的白色颗粒, 以其不同于支链淀粉的性质影响天然淀粉的性质及相关的应用。如直链淀粉可与高级醇、高级脂肪酸结合成复合物而沉淀。在碱性溶液中易发生降解反应。又因分子聚缩而有“凝沉”(retrogradation), 即工业上称为“回生”、“老化”的倾向。其直链可被 β -淀粉酶完全消化。淀粉与碘反应形成蓝色络合

物。它存在于大多数源于粮谷类、薯类等农作物的天然淀粉中，一般为淀粉的 17%~27%

用途：本品仅供科研，不得用于其它用途

保存：RT