

支链淀粉说明书

中文名称：支链淀粉

英文名称：Amylopectin from maize

其他名称：胶淀粉；淀粉精

CAS 号：9037-22-3

级别：BR

总氮：≤0.06%

灰分：≤0.1%

性状(以下信息仅供参考): 白色或类白色粉末。玉米提取，无臭，无味。有吸湿性。不溶于冷水、乙醇和乙醚。是借 α (1→4)和约 4%的 α (1→6)糖苷键相连的支链葡萄糖单位组成的。与碘作用呈紫红色(最大吸收波长 540nm)。之一。作为一种葡萄糖的聚合物除由 α -1,4糖苷键联结葡萄糖而成直链外，还有以 α -1,6 糖苷键联结葡萄糖而成很多分支支链，分子呈树枝状。聚合度，即葡萄糖单位数目，约在 1000~3000 000，形成不同大小的分子，其分子量即为聚合度与葡萄糖单位分子量 162 的乘积。支链淀粉构成天然淀粉的白色颗粒，以其不同于直链淀粉的性质影响天然淀粉的性质及相关的应用。如支链淀粉具有较高的黏性，“凝沉”(retrogradation)倾向较弱，比较稳定，不易“老化”、“回生”。 β -淀粉酶只能消化其约 50%。淀粉与碘反应呈红色。它存在于几乎所有源于粮谷类、薯类等农作物的天然淀粉中，约为淀粉的 75%~80%。一些黏性的糯米、黏玉米中，则几乎全部为支链淀粉

用途: 本品仅供科研，不得用于其它用途。(以下用途仅供参考)支链

酶测定

保存：RT