



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: $\leq 0.1\%$

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 $\alpha(1\rightarrow 4)$ 和约 4% 的 $\alpha(1\rightarrow 6)$ 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 $\alpha-1,4$ 糖苷键联结葡萄糖而成直链外, 还有以 $\alpha-1,6$ 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