



D-(+)-麦芽糖

D-(+)-Maltose monohydrate

产品货号: D10270

产品规格: 100g

保存条件: 室温保存

产品描述:

麦芽糖是由两个糖分子以 α 糖苷键缩合而成的双糖。是饴糖的主要成分。由含淀粉酶的麦芽作用于淀粉而制得。含有一个结晶水的为无色结晶。为还原糖，能使溴水褪色，被氧化成麦芽糖酸。在稀酸加热或 α -葡萄糖苷酶作用下水解成2分子葡萄糖。

产品性质:

CAS:	6363-53-7
MDL:	MFCD00149343
分子式:	$C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O$
分子量:	360.31
级别:	BR
纯度:	98%
外观/性状:	无色结晶
溶解性:	易溶于水，微溶于醇，不溶于醚。
敏感性:	易吸潮
用途:	麦芽糖分子结构中有醛基，具有还原性,是一种还原糖。因此可以与银氨溶液发生银镜反应，也可以与新制碱性氢氧化铜反应生成砖红色沉淀。可以在一定条件下水解，生成两分子葡萄糖 用作生物培养基，多硫化物测定剂，分析化学比色测定标准褐色。