

Trehalose

海藻糖

货号: D10226

规格: 25g, 100g

保存: 室温保存

产品描述:

Trehalose 海藻糖，是一种非还原性双糖，是替代蔗糖的冻干保护剂，非常适合蛋白质和生物大分子的冻干。在蛋白质冻干过程中，当蛋白质失水时会发生变性，除非有替代的分子能提供给蛋白质有效的支持结构。Trehalose 海藻糖会填补到因为失水而产生的空缺当中。从而有效的防止冻干过程中蛋白质的变性。浓度低于 2%的 Trehalose 海藻糖就能非常有效的保护蛋白质和生物大分子的冻干活性。

产品性质:

级别/纯度:	BR
CAS:	99-20-7
MDL:	MFCD00006628
分子式:	C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁
分子量:	342.3 (as anhydrous)
来源:	海藻
外观/性状:	白色至类白色结晶
溶解性:	溶于水
敏感性:	易吸潮
用途:	Trehalose 海藻糖，是一种非还原性双糖，是替代蔗糖的冻干保护剂，非常适合蛋白质和生物大分子的冻干。