

琼脂糖国内唯一一家生产价格

产品名称	琼脂糖国内唯一一家生产价格
公司名称	郑州金利生物科技有限公司
价格	260.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市二七区陇海路与大学路交叉口
联系电话	0371-55818575 15939000706

产品详情

琼脂糖：白色或浅黄色颗粒或粉末。有吸湿性。溶于热水，不溶于冷水和有机溶剂。适当浓度的水溶液，遇冷凝结成胶状。在低pH时，凝结强度下降，甚至不能成胶状，冰冻的凝胶解冻后凝胶形状会破坏，但加热溶解放冷后可重新形成原来的形状。

琼脂（Agar），又名琼胶、菜燕、冻粉，是一类从石花菜及其它红藻类（Rhodophyceae）植物提取出来的藻胶（phycocottoid），在我国及日本已有三百多年（1658年）的历史。琼脂糖Agarose，缩写为AG，是琼脂中不带电荷的中性组成成份，也译为琼胶素或琼胶糖。琼胶糖化学结构由 -D-吡喃半乳糖（1-4）连接3,6-脱水 -L-吡喃半乳糖基单位构成。

用途:琼脂、琼脂糖因为有特殊的胶凝性质，尤其有显著的稳固性、滞度和滞后性，并且易吸收水分，有特殊的稳定效应；已经广泛使用于食用、医药、化工、纺织、国防等领域，据不完全统计，琼脂、琼脂糖的用途已有1000多种，被国际上称为“新奇的东亚产品”。在食品工业中可用于生产：水晶软糖、定型软糖、水产品、肉类罐头、果汁饮料、果肉饮料、米酒饮料、乳品饮料、精品、乳品蛋糕。

技术参数：琼脂糖低EEO 凝胶强度（1.0%）（0.899,0.892）..... 750
的凝胶范围（1.5%）（ ）.....36 - 39 熔点（ ）.....87 - 89
EEO（MR）..... 0.15 硫酸盐（%）..... 0.15
DNA酶.....未检测 核糖核酸酶.....未检测
蛋白酶.....未检测