

琼脂粉

产品储存: RT

产品规格: 500 g/ 1 kg/ 5 kg

产品参数:

CAS: 9002-18-0

英文名称: Agar, Powder

别名: Agar-agar; Gum agar

分子式: (C₁₂H₁₈O₉)_n

外观(性状): 浅黄色粉末

产品说明:

琼脂, 学名琼胶, 又名洋菜(agar-agar)、海东菜、冻粉、琼胶、石花胶、燕菜精、洋粉、寒天、大菜丝, 是植物胶的一种, 由琼脂糖和琼脂果胶两部分组成。常用海产的麒麟菜、石花菜、江蓠等制成, 为无色、无固定形状的固体, 用作增稠剂、凝固剂、悬浮剂、乳化剂、稳定剂、保鲜剂。

琼脂的最有用特性是它的凝点和熔点之间的温度相差很大。它在水中需加热至 95°C 时才开始熔化, 熔化后的溶液温度需降到 40°C 时才开始凝固, 所以它是配制固体培养基的最好凝固剂。植物组培培养基中常用浓度在 0.7% 左右(视琼脂强度而定), 而微生物培养基通常 1.5% 左右, 对于偏酸性(pH 小于 6)的微生物培养基一般用到 2% 左右, pH 小于 5 则无法凝结。

注意事项:

1. 在沸水中极易分散成溶胶, 在冷水中不溶, 渐溶于热水中呈凝胶状。
2. 一旦配成溶液, 请及时分装, 避免反复熔化造成的产品失效。
3. 本产品仅供科研使用。请勿用于医药、临床诊断或治疗, 食品及化妆品等用途。
4. 为了您的安全和健康, 请穿好实验服并佩戴一次性手套和口罩操作。
5. 产品信息仅供参考, 如有疑问请致电 400-878-6800 咨询。