

## Agarose, Low Melting Point

### 低熔点琼脂糖

产品编号	产品名称	规格
BS384-5g	低熔点琼脂糖	5g
BS384-25g	低熔点琼脂糖	25g

#### 产品简介:

琼脂糖是从琼脂或含琼脂海藻中提取的聚合物。由交替的共聚物 D-半乳糖和 3,6-脱水-L-半乳糖单元通过糖苷键连接组成，具有出色的生物相容性、机械特性及扩散特性。有吸湿性。溶于热水，不溶于冷水、有机溶剂。适当浓度的水溶液，遇冷凝结成胶状。在低 pH 时，凝胶强度下降，冰冻的凝胶解冻后凝胶形状会破坏，但加热溶解冷却后可重新形成原来形状。低熔点琼脂糖适用于分离小的核酸片段。

别名：琼脂糖凝胶；球状琼脂糖

CAS: 9012-36-6

分子式:  $C_{24}H_{38}O_{19}$

分子量: 630.5

凝胶强度 (1.0%):  $\geq 250g/cm^2$

熔点: 62-68°C

凝胶温度 (1.0%): 24-29°C

储存条件: RT

外观 (性状): 白色或类白色粉末

单位: 瓶

有效期: 2 年

**应用:** 广泛用于生物学、免疫学、生物化学和微生物学研究。可作为用于常规核酸电泳实验、脂蛋白和免疫电泳等。适用于分离小的核酸片段。

**使用方法:** (根据实际需要参阅相关文献配制和使用)

溶解于工作液，加热后冷却定型。

#### 注意:

- 1、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。
- 2、为了您的安全和健康，请穿实验服并戴一次性手套操作。

