琼脂糖

Cat#. GF0100 / Size. 100 g

产品描述

琼脂糖（Agarose）是纯化的线性半乳聚糖亲水胶体，提取自琼脂或者含琼脂的海藻，结构上是一种线性聚合物，由 β-D 吡喃半乳糖（1-4）连接 3,6-脱水 α-L-吡喃半乳糖基构成。作为一种凝胶试剂，常用于通过凝胶电泳或者印迹法（如 Northern 或 Southern）来进行日常核酸分析，也适用于蛋白应用，如辐射状免疫扩散（RID）实验。

琼脂糖的基本参数，包括：

1）硫酸盐含量（sulfate content）——纯度指标，因为硫酸根是存在琼脂糖内的主要离子基团；

2）凝胶强度（gel strength）——施加于凝胶使之断裂的外力；

3）胶凝点（Gel point）——水溶性琼脂糖溶液冷却后形成凝胶时的温度。液体向凝胶转化的过程中，琼脂糖溶液具有 滞后性，因此，胶凝点不等同于胶熔点；

4）电渗（EEO）——液体穿透凝胶的一种电动运动。琼脂糖凝胶内的阴离子基团吸附在基质上不会发生迁移，但是解 离的阳离子就会朝负极迁移，从而产生电渗。由于生物聚合物的电泳迁移通常是朝负极运动，则 EEO 产生的内部对 流会干扰分离效率。

产品优势

1、全球一线专业厂家生产，稳定的原料供给。
2、透明度好，溶解快，胶液清澈透明。
3、高强度，即使是低浓度的凝胶也不易发生破碎，操作方便。
4、低电内渗，减少对电泳质迁物迁移与分离的影响。
5、低熔胶温度，好溶解，易回收。
6、极低的背景，没有其它荧光物质干扰，泳带与背景黑白分明，拍摄的图片效果好。

技术参数

CAS	9012-36-6
凝胶强度 1%)	≥1200g/cm²
电渗	≤0.15
硫化物	≤0.15%
凝胶温度(1.5%)	35~37℃
熔胶温度(1.5%)	87~89℃
水分	≤10%
灰分	≤0.5%
核酸酶/蛋白酶	None Detected
内切酶/连接酶抑制因子	None Detected

注意事项：

1）可用煮沸或微波加热的方法来熔胶，琼脂糖熔化必须彻底。熔胶可能会引起暴沸，需注意防止烫伤。
2）本产品仅作科研用途！