

琼脂粉(凝胶强度:800-1200g/cm²)

Agar, Powder



产品详情

产品货号	产品名称	储存条件	保质期
SR1047	琼脂粉(凝胶强度:800-1200g/cm ²)	2-25°C	3 年

产品特性:

CAS	9002-18-0
英文名称	Agar, Powder
别名	Agar-agar; Gum agar
外观(性状)	灰白色至淡黄色粉末
分子式	(C ₁₂ H ₁₈ O ₉) _n
级别	Biotechnology Grade
凝胶强度(1.5%)	800-1200g/cm ²

产品说明:

琼脂粉是由琼脂糖(agarose)和琼脂果胶(agarpectin)组成的,溶解性是琼脂粉不溶于冷水,易溶于沸水,缓溶于热水。检测凝胶强度为 1.5%琼脂粉溶液在 20°C凝固后,能够表面不破承受的最大压强是 800-1200g/cm²。在生物学实验中,微生物培养基、植物组培培养基常规添加琼脂粉的用量 1.5-2%(工作浓度 6-25g/L)。

使用说明:

培养基的配制中,推荐工作浓度为 6-25g/L。作为微生物培养基、植物培养基原材料,一般添加量 1.5-2%。琼脂粉默认使用 PH 为中性,PH 小于 4 则无法凝结。

常见问题:

一、生物实验中遇到培养基加入琼脂粉后,室温不凝固的原因分析:

1. 培养基 PH 值过低,偏酸,水解,琼脂粉在 PH 值小于 4 则无法凝结。
2. 所加琼脂粉质量不够,增加用量。搅拌不均匀,倒板前没有充分摇匀,凝固不均匀。
3. 灭菌温度过高,加热时间过长。PH 改变或破坏了琼脂的凝固度
4. 培养基没有加热溶解充分,就没有凝固。琼脂是否加错,营养琼脂不会凝固。
5. 倒平板时推荐在超净台内吹干晾干,防止蒸发过多水分。

二、使用琼脂粉配置的 MS 培养基颜色明显变黄?影响实验?

产品批次不一样,有些批次的琼脂粉就是显黄色,不是质量问题,不影响使用。进口产品也有直接指出琼脂粉是黄色为正常现象。

三、凝胶强度?

凝胶强度(1.5%)≥800g/cm²800-1200g/cm²,根据不同批次会有不同数值。

1.5g 琼脂粉溶于 100ml 水,溶解凝固后要放置 20°C恒温箱中静置 10 小时以上,再测定凝胶强度。与温度,水质等有关。

一般琼脂粉和卡拉胶,夏季使用浓度要比冬季偏高。夏季温度高,保存时间久,可能会有部分降解,所以要达到同样凝胶强度的用量就偏高。

四、PH 与琼脂粉？

琼脂粉默认使用 PH 为中性，一般为 7 左右，PH 小于 4 则无法凝结，具体的 PH 与稳定性的检测没有做过，根据经验来说 PH 偏碱，凝胶后颜色稍白，PH 偏酸，凝胶颜色稍暗。

五、琼脂粉做碳源测试，不加碳源细菌仍然能生长，上一批次的就不能生长？

理论上应该不长，一般微生物都不能利用琼脂粉，但某些杂菌仍可以利用，可以考虑是琼脂粉纯度问题还是染了杂菌。

注意事项：

1. 我司生产的生化试剂如无特殊标注，基本为非无菌包装，若用于细胞实验，请提前做好预处理。
2. 产品信息仅供参考，如有疑问请致电咨询。
3. 为了您的安全和健康，请穿实验服并戴一次性手套操作。本产品仅限于专业人员的科学研究用，不得用于临床诊断或治疗，不得用于食品或药品，不得存放于普通住宅内。
4. 为了您的安全和健康，请穿实验服并戴一次性手套操作。
5. 实验结果受多种因素影响，相关处理仅限于产品本身，不涉及其他赔偿。

免责声明：本公司将不为任何不正常使用此产品时所发生的意外负责。

北京伊事达科技有限公司

电话:13564444959

官网:www.followme-shop.com

地址:北京市海淀区东北旺西路58号尚科办公社区C区一楼



公众号



客服