

# 琼脂粉(凝胶强度:1400g/cm²)

Agar, Powder



产品详情

产品货号	产品名称	储存条件	保质期
F16014	琼脂粉(凝胶强度:1400g/cm²)	室温	3 年

#### 基本信息:

<b>多个</b> [0]		
中文名称	琼脂粉(凝胶强度:1400g/cm²)	
英文名称	Agar, Powder	
CAS	9002-18-0	
分子式	$(C_{12}H_{18}O_9)$ n	
Loss	<12% loss on drying	
gel strength	>1400g/cm <sup>2</sup> (1.5% gel)	
Moisture	<4.0%	
As	0. 0005%	
Ash	<1.4%	
Heavy metals(Pb)	<0.002%	

#### 产品简介:

- 1. 琼脂粉是由琼脂糖 (agarose) 和琼脂果胶 (agaropectin) 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 摄氏度凝固后,能够表面不破承受的最大压强是 1400g/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 4-5g/L)。当实验中遇到琼脂粉不凝固时,常规的检测方法时 pH 值,浓度,温度,充分混匀等情况。
- 2. 说明: 培养基的配制, 工作浓度 4-5g/L。
- 3. 用途: 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,脂粉质检凝胶强度为 1.5%浓度,1400g/cm²。

## 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。

## 二、琼脂粉、琼脂糖、低熔点琼脂糖在生物实验中的区别分类:

- 1. 琼脂粉是由琼脂糖 (agarose) 和琼脂果胶 (agaropectin) 组成的。琼脂糖是线性的多聚物,基本结构是 1,3 连结的  $\beta$ -D-半乳呋喃糖和 1,4 连结的 3,6-脱水  $\alpha$ -L-半乳呋喃糖。琼脂果胶是由许多更小的分子组成的异质混合物。它们的结构相似,但带硫酸根和羧基组分,凝胶能力差。简单地说,把琼脂中的琼脂果胶去掉,剩下的部分,就是琼脂糖。
- 2. 在工业上的琼脂色泽由白到微黄,具有胶质感,无气味或有轻微的特征性气味,琼脂不溶于冷水,易溶于沸水,缓溶于热水。



Summus

3. 琼脂糖在水中一般加热到 90℃以上溶解,温度下降到 35-40℃时形成良好的半固体状的凝胶,这是它具有多种用途的主要特征和基础。琼脂糖凝胶性能通常用凝胶强度表示。强度越高,凝胶性能越好。质量较好的琼脂糖强度通常在 1200 克/cm²以上(1%胶浓度)。琼脂糖的凝胶性是由存在的氢键所致,凡是能破坏氢键的因素都能导致凝胶性的破坏。琼脂糖具有亲水性,并几乎完全不存在带电基团,对敏感的生物大分子极少引起变性和吸附,是理想的惰性载体。在琼脂糖制备过程中需要把琼脂果胶尽量去除,否则琼脂糖有可能存在极微量硫酸根和丙酮酸取代电离基团,就会造成电内渗(EE0),电内渗对质点的移动产生影响。质量较好的琼脂糖硫酸根含量比较低,通常在 0. 2%以下,电内渗比较小,通常在 0. 13 以下。这也就是琼脂糖比琼脂贵那么多的原因了。

## 问题 1: 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。

#### 问题 2: 凝胶强度?

答: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℃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。

## 问题 3: 琼脂粉不凝固?

- 1. 培养基 PH 值过低, 偏酸, 水解。
- 2. 所加琼脂量不够,增加用量。搅拌不均匀,倒板前没有充分摇匀,凝固不均匀。
- 3. 琼脂质量不过关,琼脂条在使用时添加量要稍微高一点,琼脂粉是不是新买的。
- 4. 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。
- 5. 培养基没有加热溶解够不够,就没有凝固。是不是琼脂加错了,营养琼脂不会凝固。到平板时可以推荐在超净台内吹干晾干,蒸发过多水分。

## 问题 4: 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。

## 问题 5: 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?

答: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,所以要检测到底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。需低温保存的产品,一旦配成溶液,请分装保存,避免反复冻融造成的产品失效。
- 2. 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。请勿存放于普通住宅区。
- 3. 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。
- 4. 实验结果可由多种因素影响,相关处理只限于产品本身,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