

عصاره مالت مرک آلمان 500 گرمی کد 105391

مشخصات مالت اگستراکت مرک آلمان :



- کد کالا : 1.05391
- کمپانی سازنده : میلیپور
- نام محصول : عصاره مالت
- مناسب برای : میکروبیولوژی
- مترادف(ها) : عصاره مالت، پودر عصاره مالت، مالت اگستراکت
- شماره CAS : 8002-48-0
- شماره MDL : MFCD00131570
- شماره شاخص EC : 232-310-9

قیمت مالت اگستراکت مرک

قیمت عصاره مالت مرک آلمان به موارد مختلفی بستگی دارد از جمله هزینه های ارسال و میزان موجود بود در انبار آزمایشگاه یا در شرکتهای همکار در صورتیکه میزان سفارشات شما روی این محصول زیاد باشد با قیمتهای کمتری میتوانید از آزمایشگاه خرید انجام دهید.

عصاره مالت چیست؟

عصاره مالت بخش محلول در آب جو مالت است. حاوی مقدار زیادی قندهای کاهش یافته و ترکیبات نیتروژن دار کمتر است. کربوهیدرات ها عمدتاً شامل دی ساکارید مالتوز و بخش هایی از هگروزها مانند گلوکز و فروکتوز، دی ساکارید ساکارز و سایر کربوهیدرات ها هستند. اجزای نیتروژن دار شامل پپتیدها، اسیدهای آمینه، پورین ها و ویتامین ها هستند. عصاره مالت باعث اسپور شدن کپک هایی مانند آسپرژیلوس و پنی سیلیوم می شود. عصاره مالت به مقدار مواد محلولی اطلاق می شود که می توان از مالت در حین له کردن استخراج کرد . عصاره مالت یک پارامتر کلیدی در ارزیابی کیفیت دانه است، اما ارزیابی این صفت به مقادیر زیادی دانه نیاز دارد و مخرب است

فروش مالت اگستراکت مرک آلمان

آزمیگان به عنوان وارد کننده محصولات مرک آلمان آمادگی دارد مالت اگستراکت آزمایشگاهی را با قیمت مناسب و در بسته بندیها 500 گرمی جهت آزمایشات میکروبی در فروش اینترنتی خود در

اختیار محققین دانشجویان و اساتید دانشگاهها و مراکز تحقیقاتی و صنعتی قرار دهد. لطفا جهت خرید درخواست خود را به شماره واتس آپ 09125344368 ارسال کنید کارشناسان فروش فوراً قیمت ، برگه آنالیز و MSDS این ماده شیمیایی را برایتان ارسال خواهند کرد.

خصوصیات ظاهری عصاره مالت کد 105391 مرک آلمان

- شماره CAS 8002-48-0
- شماره EC 232-310-9
- کد HS 11 90 1901
- مقدار pH (17) 4.8 گرم در لیتر، H₂O، 25 درجه سانتیگراد) (پس از اتوکلاو)
- چگالی ظاهری 590 کیلوگرم بر متر مکعب
- انحلال پذیری 17 گرم در لیتر

موارد مصرف : در کلیه آزمایشگاههای میکروبیولوژی تحقیقاتی ، کنترل کیفی دانشگاهی و صنایع

کاربرد مالت اگستراکت مرک آلمان :

- عصاره مالت به عنوان یک بستر مغذی در محیط های قارچ شناسی برای تکثیر مخمرها و کپک ها و سویه های آزمایشی در سنجش ویتامین استفاده می شود.

موارد مشابه :

- مالت اگستراکت مرک آلمان در شرکت میلیپور آمریکا به دو کد بفروش میرسد.
- کد 70167 عصاره مالت، مناسب برای میکروبیولوژی، عصاره مالت خالص شده و شفاف شده با فاکتورهای رشد

مشخصات آنالیز عصاره مالت مرک آلمان کد 105391

- شکل ظاهری (رنگ): قهوه‌ای مایل به زرد
- ظاهر (توضیحات): پودر ریز
- هویت:
- مقدار pH آزمایش (2%؛ آب): 4.5 - 6.0
- خاکستر سولفات (800 درجه سانتیگراد): $\geq 3.0\%$
- اتلاف در هنگام خشک کردن (105 درجه سانتیگراد): $\geq 6.0\%$

- مناسب بودن برای میکروبیولوژی: تست را قبول می کند

موارد ایمنی کار با عصاره مالت

شرایط حمل و نقل عصاره مالت

شرایط نگهداری عصاره مالت مرک

در دمای +15 تا +25 درجه سانتی گراد نگهداری شود.

تصویر فرمول

کلمات کلیدی:

مشخصات مالت اگستراکت مرک آلمان، قیمت عصاره مالت مرک آلمان، عصاره مالت چیست؟، فروش مالت اگستراکت مرک آلمان، کاربرد مالت اگستراکت مرک، مشخصات آنالیز عصاره مالت مرک