

来自大豆发酵食品的高分子聚合物

# 聚-γ-谷氨酸

聚-γ-谷氨酸是γ位置的羧基与α位置的氨基通过肽链连接在一起而形成的高分子聚合物(见下图),主要由纳豆菌或其它杆菌所产生。本品采用韩国传统大豆发酵酱- Chungkookjiang 提取出来的 Bacillus subtilis chungkookjiang 制成。这种发酵酱相比于一般的纳豆菌,可以产生更高分子量(20万~600万)的聚-γ-谷氨酸。本品作为机性能高分子化合物,可用作吸水剂、保湿剂、增粘剂、矿物质吸收促进剂、缓释性药物输送系统(DDS)及生物分解性凝集净化剂等,广泛应用于化妆品、医药品、工业用品等领域。根据平均分子量的大小以及是否含有钠成分,本次推出的新产品可分为6种类型(按照分子量大小分为三种,按照是否含有钠成分分为二种)。

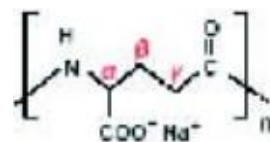
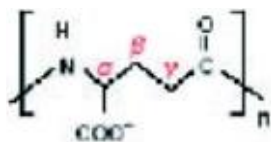


### 【特点】

- DL混合物。(D:L=7:3)
- 稳定粘度:对于pH、温度的变化,本品表现出稳定的粘度。
- 各批产品的平均分子量经过确认。

**\*游离钠** 经放射线处理,适用于交联反应。另外,放射线处理还导致生成了复杂的高次结构,因此具有良好的吸水性,被广泛用作吸水剂。难溶于水(在碱性一侧可溶于水)。

**\*钠盐** 具有极高的水溶性,可促进生物体内的矿物质(钙离子等)吸收。



编号	品名	规格	容量
161-21361	聚-γ-谷氨酸(平均分子量:200,000~500,000)	生化实验用	1g
167-21363			10g
165-21364			50g
168-21371	聚-γ-谷氨酸(平均分子量:1,500,000~2,500,000)	生化实验用	1g
164-21373			10g
162-21374			50g
165-21381	聚-γ-谷氨酸(平均分子量:4,000,000~6,000,000)	生化实验用	1g
161-21383			10g
169-21384			50g

### 【钠盐型】

编号	品名	规格	容量
162-21391	聚-γ-谷氨酸钠(平均分子量:200,000~500,000)	生化实验用	1g
168-21393			10g
166-21394			50g
165-21401 161-21403	聚-γ-谷氨酸钠 (平均分子量:1,500,000~2,500,000)	生化实验用	1g
169-21404			10g
162-21411 168-21413	聚-γ-谷氨酸钠 (平均分子量:4,000,000~6,000,000)	生化实验用	1g
166-21414			10g
			50g