

## 產品名稱 & 產品編號

產品名稱: Agar【9002-18-0】

產品編號: A005

## 產品性質

中文名: 琼脂

外觀: 白色至淺黃色粉末或者棕褐色結晶

膠強度: 1100g/cm<sup>2</sup>

溶解性:

在冷水中不易溶, 在熱水中可以緩慢溶解形成粘稠的溶液。

1%的溶液在冷卻後形成類似果凍狀的固體, 不溶于乙醇。

## 產品描述

琼脂是从紫紅藻類(通常是石花菜屬)中提取的一種藻膠類物質, 早在 1881 年, Fannie Hesse 就建議將琼脂用于微生物學實驗, 20 世紀初, 琼脂代替明膠成爲一種新的膠凝劑, 琼脂在病原菌生存的温度下仍然是固體狀態, 並且不能被細菌產生的酶所降解。

在微生物培養基中应用琼脂对微生物生物学的发展有极大的贡献。

琼脂, 经常用作培养基中的固体介质、凝胶配制及其他微生物学实验。通过加入其他的营养物质或是选择剂, 可以用于细菌或是真菌的培养。琼脂是分析蛋白质及核酸非常好的介质, 适合应用于大分子的分离, 在免疫扩散及色谱分析中有广泛的应用。

琼脂在室温下呈现胶的状态, 在高达 65°C 时仍保持稳固, 在 85 - 91°C 时, 琼脂溶解, 在 34 - 36°C 凝固, 熔点远高于凝固点, 这种性质被称为滞后现象, 琼脂具有抗剪切力, 然而, 不同的琼脂可能具有不同的胶强度及刚度。

## 使用浓度

琼脂一般在 1-2% 终浓度下使用。少量(0.05 - 0.5%) 可以用作能动性研究, (0.5% w/v) 的浓度可以应用于厌氧菌的生长, (0.1%) 的浓度应用于微需氧菌。

## 儲存

室温保存