

卡拉胶产品说明书

●产品规格

包装名称	货号	包装含量	包装数量	保存条件	保存时间
卡拉胶(KCl、凝胶强度 $\geq 1300\text{g/cm}^2$)	BC2018S	100g	1 瓶	室温、干燥	24 个月
	BC2018M	500g	1 瓶	室温、干燥	24 个月
	BC2018L	500g	10 瓶	室温、干燥	24 个月

● 产品组分与配方

包装名称	分子式/CAS 号	纯度
卡拉胶 (Carrageenan, Powder)	$\text{C}_{24}\text{H}_{36}\text{O}_{25}\text{S}_2/11114-20-8$	$\geq 99.0\%$

● 产品说明

卡拉胶（亦称角叉胶、角叉菜胶、鹿角菜胶等）是一类源自海洋红藻（如角叉菜属、麒麟菜属等）的天然高分子多糖混合物。依据藻类来源与分子结构差异，商业上主要分为 κ -型、 λ -型和 ι -型等不同变体。

本品为 κ -型卡拉胶，其显著特征是在钾离子存在条件下可形成高强度刚性凝胶。凭借优异的凝胶性能，本品可有效替代传统琼脂、明胶或果胶，广泛适用于微生物培养基制备、植物组织培养及食品加工等领域，为各类固态或半固态介质体系提供稳定可靠的凝固方案。

● 植物组培试验中使用方法

推荐添加量为 6~12g/L。培养基 pH 值调节至 5.7~5.8，经 121°C、0.1 MPa 灭菌 20 min 条件下，建议添加量为 7-10g/L。凝胶强度随添加量增加及 pH 值升高增强。

● 产品参数

外观：白色至淡黄色粉末

凝胶强度 (KCl, g/cm^2) : > 1300

溶解性：不溶于冷水，能溶解于 70°C 以上的热水中，形成半透明的胶体溶液。在 80°C 热水中溶解速度会显著提高。

pH 值：8.0-11.0

上海唯地生物技术有限公司，专注成就卓越。

电话：021-34790199

网址：www.weidibio.com

邮箱：sales@weidibio.com

● 注意事项

1. 卡拉胶溶液 pH 值通常在 8.0~11.0 范围，加入培养基后会显著影响体系的酸碱度。因此，建议在卡拉胶完全溶解并充分搅拌混匀后，再使用酸或碱溶液将培养基调节至目标 pH 值（例如 5.7~5.8）。
2. 由于卡拉胶为水溶性聚合物，溶解后会使培养基粘度上升，建议最后添加。其粘度随浓度升高而增大，随温度升高而降低。
3. 为防止结块并确保形成均匀悬浮液，卡拉胶粉末应首先悬浮于室温或更低温度的培养基中，缓慢加入至搅拌中的培养基内。
4. 在卡拉胶上培养植物幼芽时偶见玻璃化（过度水化）现象，可通过提高卡拉胶浓度或转至琼脂培养基改善。

2nd Lab[®]
For a Better Lab