

# 祥生淀粉酶生产厂家

产品名称	祥生淀粉酶生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	16.00/公斤
规格参数	品牌:祥生 型号:食品级 含量:99
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

## 产品详情

淀粉酶厂家 淀粉酶生产厂家 淀粉酶价格

淀粉酶简介：

品名： -淀粉酶、液化型糖化酶、液化淀粉酶、alpha-淀粉酶

英文： -Amylase

CAS号：有

酶活力：10万U/g

酶活力定义：

1g酶于40℃，PH6.0条件下，1小时液化可溶性淀粉1克即为一个酶活力单位以u/g来表示。

颜色和性质： -淀粉酶为黄褐色固体粉末或黄褐色至深褐色液体，含水量5%~8%。 -淀粉酶溶于水。

-淀粉酶用于水解淀粉制造饴糖、葡萄糖和糖浆等，以及生产糊精、啤酒、黄酒、酒精、酱油、醋、果汁和味精等。 -淀粉酶还用于面包的生产，以改良面团，如降低面团黏度、加速发酵进程，增加含糖量和缓和面包老化等。

-淀粉酶用途 -淀粉酶主要用于水解淀粉制造饴糖、葡萄糖和糖浆等，以及生产糊精、啤酒、黄酒、酒精、酱油、醋、果汁和味精等。还用于面包的生产，以改良面团，如降低面团黏度、加速发酵进程，增加含糖量和缓和面包老化等。在婴幼儿食品中用于谷类原料预处理。此外，还用于蔬菜加工中

。用量以枯草杆菌  $\alpha$ -淀粉酶(6000IU/g)计，添加量约为0.1%

$\alpha$ -淀粉酶，

黄褐色或类白色粉末。

能使淀粉迅速液化而生成低分子。

$\alpha$ -淀粉酶主要用于水解淀粉制造饴糖、葡萄糖和糖浆等，以及生产糊精、啤酒、黄酒、酒精、酱油、醋、果汁和味精等。还用于面包的生产，以改良面团，如降低面团黏度、加速发酵进程，增加含糖量和缓和面包老化等。此外，还用于蔬菜加工中。用量：以枯草杆菌  $\alpha$ -淀粉酶(6000IU/g)计，添加量约为0.1%

$\alpha$ -淀粉酶可以水解淀粉内部的  $\alpha$ -1,4-糖苷键，水解产物为糊精、低聚糖和单糖，酶作用后可使糊化淀粉的黏度迅速降低，变成液化淀粉，故又称为液化淀粉酶、液化酶、 $\alpha$ -1,4-糊精酶。

$\alpha$ -淀粉酶以链淀粉为底物时，反应一般按两阶段进行。首先，链淀粉快速地降解，产生低聚糖，此阶段链淀粉的黏度及与碘发生呈色反应的能力迅速下降。第二阶段的反应比第一阶段慢很多，包括低聚糖缓慢水解生成最终产物葡萄糖和麦芽糖。 $\alpha$ -淀粉酶作用于支淀粉时产生葡萄糖、麦芽糖和一系列限制糊精(由4个或更多个葡萄糖基构成低聚糖)，后者都含有  $\alpha$ -1,6-糖苷键。

$\alpha$ -淀粉酶分子中含有一个结合得相当牢固的钙离子，这个钙离子不直接参与酶-底物络合物的形成，其功能是保持酶的结构，使酶具有最大的稳定性和最高的活性。