

-淀粉酶厂家

产品名称	-淀粉酶厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	7.00/1kg
规格参数	保质期:2年 产品规格:25kg/件 标准:国标或企标
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

产品详情

-淀粉酶厂家, -淀粉酶生产厂家, -淀粉酶, 食品级 -淀粉酶厂家

-淀粉酶是由米曲霉 (Aspergillus oryzae) 发酵提纯而成。能水解直链淀粉和支链淀粉的1、4-糖苷键而产生糊精和麦芽糖, 任意切断成长短不一的短链糊精和少量的低分子糖类。对于直链淀粉和支链淀粉, 均以无规则的形式进行分解, 从而使淀粉糊精的粘度下降。

黄褐色或类白色粉末。由枯草杆菌提取

-淀粉酶是金属酶, 很多金属离子, 特别是重金属离子对其有抑制作用; 此外, 巯基、N-溴琥珀酸亚胺、p-羟基汞苯甲酸、碘乙酸、BSA、EDTA和EGTA等对 -淀粉酶具有显著的抑制作用。其中, -淀粉酶中至少包含有一个Ca²⁺, Ca²⁺能够使得酶分子保持适当的构象, 从而维持其大的活性与稳定性。Ca²⁺对 -淀粉酶的亲和能力较其它离子要强, 其结合钙离子的数量在1-10之间。

面制品行业中作为安全、高效的改良剂, 可改良面包品质。a-淀粉酶具有液化作用和糖化作用, 在饮料工业中常常用作甜味剂。在冷饮中, 使冷饮黏度降低, 流动性增高, 保证高淀粉冷饮的口感。高温a-淀粉酶作为一种新型液化酶制剂, 大量应用于发酵行业, 其热稳定性是由蛋白质本身的热稳定性决定的, 所以广泛应用于酒精和啤酒酿造工业。