

# 淀粉酶生产厂家

产品名称	淀粉酶生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	7.00/1kg
规格参数	产品名称:淀粉酶 级别:食品级 规格:25kg/1件
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

## 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,食品级淀粉酶生产厂家

淀粉酶又名  $\alpha$ -淀粉酶(1,4- $\alpha$ -D-葡聚糖水解酶),是由米曲霉瓦尔经深层培养、提取等工序精制而成。该酶为内切淀粉酶,可以迅速水解胶凝淀粉、直链淀粉和支链淀粉水溶液内部的  $\alpha$ -1,4葡萄糖苷键,产生可溶性糊精及少数麦芽糖和葡萄糖。长时间反应会产生大量麦芽糖和少量葡萄糖的糖浆。

麦芽淀粉酶系自麦芽提取而得的淀粉酶混合物,为淡黄色或白色无定形粉末,无臭,无味。溶于水呈微浊。 $\alpha$ 适宜Ph5.0~5.5,水溶液于Ph1.7或加热至860C失活。

GB2760-2002真菌淀粉酶制剂:焙烤制品、发酵酒、淀粉制糖工业、果汁、蔬菜加工、酒精工业,均GMP。  
  $\alpha$ -淀粉酶(米曲霉):焙烤制品、淀粉工业、酒精、酿造、果汁工业、低聚异麦芽糖生产工艺,GMP。  
 "  $\alpha$ 淀粉酶(嗜酸性普鲁士兰杆菌):Chemicalbook酿造、果汁工业GMP。  $\alpha$ 淀粉酶(淀粉液化杆菌):淀粉、酒精、焙烤、酿造工业,GMP。即淀粉酶(地衣芽孢杆菌):酿造、酒精、淀粉工业,GMP。"  $\alpha$ 淀粉酶(枯草芽孢杆菌):淀粉、焙烤工业,GMP。  $\alpha$ -淀粉酶:淀粉和食品加工行业,GMF,。

酶制剂。是酶制剂中用途z广、消费量z大的一种。

-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 - 淀粉酶(6000IU/g)计，添加量约为0.1%。

- (1) 面包、蛋糕、面条类、通心面、提高原材料利用率，改善口感和风味。
- (2) 水产糜状制品、罐头食品、紫菜干等，强化组织，保持新鲜味，增强味感
- (3) 调味酱、番茄沙司、蛋黄酱、果酱、稀奶油、酱油，增稠剂及稳定剂。
- (4) 果汁、酒类等，分散剂。
- (5) 冰淇淋、卡拉蜜尔糖，改善味感及稳定性。
- (6) 冷冻食品、水产加工品，表面胶冻剂（保鲜）

生化研究。能使淀粉迅速液化而生成低分子。