

# a淀粉酶生产厂家

产品名称	a淀粉酶生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	13.00/公斤
规格参数	品牌:a淀粉酶生产厂家 型号:食品级a淀粉酶 产地:山东a淀粉酶
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

## 产品详情

a淀粉酶厂家 a淀粉酶生产厂家 a淀粉酶价格

产品简介

中文名称: alpha-淀粉酶

中文同义词: -淀粉酶;液化型糖化酶;淀粉酶;alpha-淀粉酶;糖酶; -淀粉酶制剂;液化型淀粉酶、糊精化淀粉酶、细菌 -淀粉酶、高温淀粉酶、 -1,4葡萄糖-4-葡聚糖解酶EC3.2.1.1; -1,4-D-葡聚糖-葡聚糖水解酶

英文名称: alpha-AmylaseA

CAS号: 9000-90-2

分子式: NULL

分子量: 0

EINECS号: 232-565-6

储存条件 2-8 ° C理化性质 :

产品性状

外观 : 固体型为淡黄色粉末状 , 规格有20000u/g、 40000 u/g、 200000 u/g.

液体型为黑褐色液体，规格有50000u/ml--100000u/ml.

温度范围：作用温度在 90 以上，85-97 液化迅速，100 仍保持相当的活力，在喷射液化时，温度可达 105-110 。

PH 范围：PH 范围在 5.5-8.0 ，PH 范围在 5.8-6.5。

### 产品用途

-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 - 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）