

蔗糖酶生产厂家

产品名称	蔗糖酶生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	200.00/公斤
规格参数	品牌:蔗糖酶生产厂家 型号:食品级蔗糖酶 产地:山东蔗糖酶
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

蔗糖酶厂家 蔗糖酶生产厂家 蔗糖酶价格

【蔗糖酶——简介】

蔗糖酶，糖化酶它能把淀粉从非还原性末端水介 α -1,4葡萄糖苷键产生葡萄糖，也能缓慢水解 α -1,6葡萄糖苷键，转化为葡萄糖。同时也能水解糊精，糖原的非还原末端释放 α -D-葡萄糖。蔗糖酶用于以葡萄糖作发酵培养基的各种、有机酸、氨基酸、维生素的发酵；本品还大量用于生产各种规格的葡萄糖。总之，凡对淀粉、糊精必需进行酶水解的工业上，都可适用、

【蔗糖酶——用途】

- 1、在面包、饼干、馒头等面制品和改良剂中的应用蔗糖酶直接添加入面粉中，有效增强面筋筋力，改善面团的弹性，特别能提高面团对机械冲击力的承受力。可代替溴酸钾，增大面包体积。
- 2、在啤酒生产中的应用在啤酒中主要是除去啤酒中的溶解氧和瓶颈氧，阻止啤酒的氧化变质过程，防止老化味产生，保持啤酒原有风味，延长啤酒保质期。
- 3、在牛奶生产中的应用是经微生物发酵的提纯技术而得到的绿色生物食品保鲜剂，能够除去食品中溶解氧，起到保鲜、护色、防褐变、保护维生素C、延长食品保质期的作用。用于鲜牛奶及乳品可防止脂肪氧化，抑制微生物生长，延长保质期。氧亦能使含油食品产生恶臭和醛酮气味，加入因消耗而保证了产品质量。
- 4：其他用途：食品除氮、蛋白脱糖、海产品保鲜、抗脂类氧化、其他方面的应用