

高温 淀粉酶厂家

产品名称	高温 淀粉酶厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	260.00/1kg
规格参数	产品名称:高温 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

高温 淀粉酶厂家,高温 淀粉酶生产厂家,高温 淀粉酶,食品级高温 淀粉酶厂家,食品级高温 淀粉酶生产厂家

一、简介

耐高温 -淀粉酶

级别：BioChemika活力： 50U/mg

二、性状

本产品具有较强的水解能力，能将大分子的淀粉水解成可溶性的糊精，低聚糖和麦芽糖甚至单糖。

三、用途

耐高温 -淀粉酶具有的耐热性，能广泛应用于淀粉、jiu精、啤酒、味精、酿造、纺织退浆等工业上。
-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、jiu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、加快面团的醒发速度，缩短发酵时间；

2、突增大馒头、面包的体积，组织细腻、气孔均匀、口感好；

3、改善馒头、面包内部结构，增加内部组织柔软度，口感正，增进馒头的耐醒发性能和复蒸性能。

