

真菌淀粉酶厂家

产品名称	真菌淀粉酶厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	380.00/1kg
规格参数	产品名称:真菌淀粉酶 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

真菌淀粉酶厂家,真菌淀粉酶生产厂家,真菌淀粉酶,食品级真菌淀粉酶厂家,食品级真菌淀粉酶生产厂家

简介

真菌淀粉酶又名真菌 α -淀粉酶（1,4- α -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 α -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。

性状

白色粉末状

用途

本品用来生产高麦芽糖浆、麦芽糖或者高转化率糖浆。用于焙烤制品，将改善面包的结构和体积；用于jiu精生产，有利于低温（50~60℃）液化，液化jiu精糖化醪中的淀粉。用于啤酒生产，可提高麦芽汁的可发酵性，可提高2%~5% α -1,6-极限糊精保留在啤酒中。

在黄酒酿造过程中，pH与啤酒基本相似，只不过略低一点，一般pH在4.0左右，而温度却要比啤酒有利得多，从该酶的特性及工艺条件不难看出，这种酶是很适合于红曲黄酒酿造的。

真菌淀粉酶通过合理控制液化、糖化工艺提高终糖化液中麦芽糖的含量，制备符合啤酒酿造要求的麦芽糖浆。

用于焙烤制品、发酵酒、淀粉糖、果汁、蔬菜加工、jīu精生产，真菌淀粉酶（米曲霉Fungus amylase）用于低聚异麦芽糖生产工艺。