

食品级真菌淀粉酶厂家

产品名称	食品级真菌淀粉酶厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	380.00/公斤
规格参数	品牌:真菌淀粉酶厂家 型号:食品级真菌淀粉酶 产地:山东真菌淀粉酶
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

真菌淀粉酶厂家 真菌淀粉酶生产厂家 真菌淀粉酶价格

品名：真菌 - 淀粉酶

详细介绍：

真菌 - 淀粉酶是绿微康在多年面粉、面粉改良剂、面制品用户使用基础上，优选更加优良的菌种，采用新发酵工艺，经过精心的应用试验，新推出的面粉改良产品。

真菌 - 淀粉酶可以迅速水解淀粉分子链中的 α -1,4 葡萄糖苷键。本产品酶活高，稳定性好，使用量小，功效更加显著；

1.简介

中文名：真菌淀粉酶

英文名：Fungal Amylase (FungamyITM)

别称：真菌 - 淀粉酶

2.性状

近白色至浅棕色无定型粉末，

3.用途

酶制剂。由黑曲霉变种制成者主要用于淀粉糖浆、酒精、啤酒、果汁、巧克力糖浆、焙烤制品、液体

咖啡、葡萄酒、葡萄糖和乳制品等制品。由米曲霉变种制成者，主要用于淀粉糖浆、酒精、啤酒、焙烤制品、乳制品的制备和肉的嫩化。由酵母菌制成者，主要用于糖果和冰淇淋的制造和乳制品的改性。由木霉制成者，主要用于果汁、葡萄酒、植物油和啤酒生产。

- (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）