

食品级B-葡聚糖酶厂家

产品名称	食品级B-葡聚糖酶厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	260.00/公斤
规格参数	品牌:B-葡聚糖酶厂家 型号:食品级B-葡聚糖酶 产地:山东B-葡聚糖酶
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

B-葡聚糖酶厂家 B-葡聚糖酶生产厂家 B-葡聚糖酶价格

B-葡聚糖酶

葡聚糖酶：β-葡聚糖酶（β-1,3-1,4 葡聚糖酶）。它是采用 Bacillus Licheniformis 菌株经过液态深层发酵制得，该酶是一种内切酶，作用于 β-葡聚糖的 1,3 及 1,4 糖苷键，产生 3-5 个葡萄糖单位的低聚糖及葡萄糖。该产品可以有效分解麦类和谷类植物胚乳细胞壁中的 β-葡聚糖，在饲料中可用于降低非淀粉多糖（NSP）及其抗营养因子的含量，改善畜禽对营养物质的吸收，提高畜禽的生长速度和饲料转化效率；在啤酒酿造上用于降低麦汁黏度，改善过滤性能，提高麦芽溶出率，防止啤酒浑浊，稳定啤酒质量。产品为淡黄色粉末或棕色液体；适用温度范围 30-60℃，适温度范围 50-55℃；适用 PH 范围 4.8-7.5，适 PH 范围 6.0-6.5 理化及卫生指标，符合食品相关标准；

执行标准：产品符合 Q/CBEF01-1999 标准；

用于制糖工业中降低由变质甘蔗导致葡聚糖含量提高的甘蔗汁的粘度。

使用方法

在啤酒生产糖化过程中，添加该酶对缩短麦汁的过滤时间有明显的效果。尤其是对用大麦作辅料或者当大麦、麦芽质量较差时，效果好。同时，糖化麦汁浓度、α-氨基酸的总量也有增加。将啤酒原料配比由麦芽：辅料=7：3改为6：4，即用10的辅料代替麦芽，使用该酶后获得较好效果，各项指标均达到或超过原料配比。这样既节约了麦芽用量，降低了粮耗、能耗，又降低了原料成本。