

# 真菌淀粉酶厂家 真菌淀粉酶生产厂家

产品名称	真菌淀粉酶厂家 真菌淀粉酶生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	382.00/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

真菌淀粉酶应用用途：

酶已被广泛应用于饴糖、高麦芽糖、啤酒酿制、烘焙食品等行业。

### 1、红曲黄酒的酿造

真菌淀粉酶是一种用曲霉菌(*Aspergillus oryzae*)制得的真菌类  $\alpha$ -淀粉酶,此酶能水解淀粉中的1,4

-D-糖苷键,分解产物为糊精和低聚糖,但反应时间过长则产生麦芽三糖和多量的麦芽糖,其适pH

为5.0, pH4.0时其相对活性仍有80%以上,适温度为50℃,30℃~35℃时仍有50%左右的相对

活性。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。 [2]

### 2、制备麦芽糖浆

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。

真菌淀粉酶用于焙烤制品、发酵酒、淀粉糖、果汁、蔬菜加工、酒精生产,真菌淀粉酶(米曲霉*Fungus amylase*)用于低聚异麦芽糖生产工艺,按生产需要适量使用。

