

# 食品级a淀粉酶价格

产品名称	食品级a淀粉酶价格
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	12.00/公斤
规格参数	品牌:a淀粉酶价格 型号:食品级a淀粉酶 产地:山东a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

a淀粉酶厂家 a淀粉酶生产厂家 a淀粉酶价格

### 一、【 α-淀粉酶简介】

中温 α-淀粉酶采用枯草芽孢杆菌(Bacillus Subtilis)经深层发酵提炼而成。 α-淀粉酶广泛应用于酒精、啤酒、味精、淀粉糖、发酵工业液化以及纺织、印染退浆等。

α-淀粉酶原理：能水解淀粉分子中 α-1,4葡萄糖苷键，任意切断成长短不一短链糊精及少量低分子糖类，直链淀粉和支链淀粉均以无规则形式进行分解，从而使淀粉糊粘度迅速下降，即“液化”作用，故又称液化酶。

真菌 α-淀粉酶是由米曲霉瓦尔（Aspergillus oryzae var）发酵、精制提取而成一种食品级 α-淀粉酶。

该酶为内切型淀粉酶，可以迅速水解直链和支链淀粉水溶液内部 α-1,4糖苷键，生成大量麦芽糖及少量麦芽三糖、葡萄糖和其它寡聚糖。

该酶主要用于高麦芽糖浆生产，也可用于啤酒等行业。

### 二、【 α-淀粉酶用途】

α-淀粉酶，系统名称为1,4- α-D-葡聚糖葡聚糖水解酶，别名为液化型淀粉酶、液化酶、 α-1,4-糊精酶。黄褐色固体粉末或黄褐色至深褐色液体，含水量5%~8%。溶于水，不溶于乙醇。FAO/WHO规定，ADI无特殊限制

水溶性：溶于水和稀缓冲溶液，几乎不溶于乙醇。

