

食品级蔗糖酶价格

产品名称	食品级蔗糖酶价格
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	198.00/公斤
规格参数	品牌:蔗糖酶价格 型号:食品级蔗糖酶 产地:山东蔗糖酶
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

蔗糖酶厂家 蔗糖酶生产厂家 蔗糖酶价格

蔗糖酶又称"转化酶"。糖苷酶之一，蔗糖酶(invertase)(α -D-呋喃果糖苷水解酶)(fructofuranoside fructohydrolase)(EC.3.2.1.26)特异地催化非还原糖中的 α -D-呋喃果糖苷键水解，具有相对专一性。不仅能催化蔗糖水解生成葡萄糖和果糖，也能催化棉子糖水解，生成密二糖和果糖。

产品性状

本产品固体蔗糖酶为米黄色粉末，液体糖化酶为棕红色液体。适合的作用PH值为4.0-5.5，适合温度60 $^{\circ}$ C。PH值3.0、温度40 $^{\circ}$ C或PH值5.0、温度55 $^{\circ}$ C以下、或PH值7.0、温度45 $^{\circ}$ C以下十分稳定。50的蔗糖液加入蔗糖酶12g,在50 $^{\circ}$ C左右下保持12-24h,转化即可结束。8 $^{\circ}$ C以上时活性很弱。

产品用途

蔗糖酶，糖化酶 它能把淀粉从非还原性末端水介 α -1,4葡萄糖苷键产生葡萄糖，也能缓慢水解 α -1,6葡萄糖苷键，转化为葡萄糖。同时也能水解糊精，糖原的非还原末端释放 α -D-葡萄糖。

蔗糖酶用于以葡萄糖作发酵培养基的各种有机酸、氨基酸发酵；本品还大量用于生产各种规格的葡萄糖。总之，凡对淀粉、糊精必需进行酶水解的工业上，都可适用。