

祥生淀粉酶厂家

产品名称	祥生淀粉酶厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	13.00/公斤
规格参数	品牌:祥生淀粉酶厂家 型号:食品级淀粉酶 产地:山东淀粉酶
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

淀粉酶厂家 淀粉酶生产厂家 淀粉酶价格

-淀粉酶是由米曲霉（*Aspergillus oryzae*）发酵提纯而成。能水解直链淀粉和支链淀粉的1、4-糖苷键而产生糊精和麦芽糖，任意切断成长短不一的短链糊精和少量的低分子糖类。对于直链淀粉和支链淀粉，均以无规则的形式进行分解，从而使淀粉糊精的粘度下降。本品可用于烘焙、酒精、啤酒、味精、发酵工业的淀粉液化以及纺织、印染退浆等。

【英文名】Fungal Amylase

【中文名】淀粉酶，-淀粉酶，淀粉酶

【产品规格】活力规格：5000SKB，100000SKB，产品符合中华人民共和国行业标准 QB2526-2001

【使用条件】1、适温度：50-60；2、适PH：5.0-6.0

【产品性状】白色粉末状

应用方法：

1、在饴糖、酶法味精上的应用 淀粉浆浓度为16-17B，调PH至6.2-6.4，并加入0.2%氯化钙(按原料重量计算)，然后将淀粉酶加入淀粉浆中(每克原料用酶6-8个单位)，充分混合后，加热至85-90℃，液化30分钟左右。

2、在啤酒生产上的应用 使用大米、玉米为辅料时先磨粉通过40目以上筛孔，在糊化锅中调浆后加淀粉酶，加酶量在6个单位/克原料左右，在85-90℃液化30分钟。

3、在纺织品退浆上的应用 使用精制的液体淀粉酶作为退浆剂，适用于不耐高温的丝绸、化

纤、棉毛织品的退浆工艺，加酶量在0.2%(2000u/g)左右，在水浴50-80 C 20-40分钟。

4、其它工业 一般控制在加酶量在每克淀粉6-8个酶活力单位，钙离子浓度150ppm。

该酶主要用于高麦芽糖浆的生产，也可用于啤酒等行业。

三. -淀粉酶的应用方法：

-淀粉酶主要应用于高麦芽糖浆的生产。糖化条件取决于PH、温度、底物浓度和酶制剂加量。各应用厂家根据自己的条件决定佳工艺条件，一般建议使用使用方法如下：

PH 5.0-5.5，反应温度50-60 C，酶制剂加量0.15-0.30kg/吨干淀粉，糖化时间12-24小时。

四、【 -淀粉酶包装与贮存】

1、本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。