

淀粉酶厂家电话

产品名称	淀粉酶厂家电话
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	18.00/kg
规格参数	品牌:淀粉酶厂家 型号:淀粉酶生产厂家 产地:河北淀粉酶厂家
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

淀粉酶厂家,淀粉酶生产厂家,淀粉酶,淀粉酶添加量,淀粉酶标准

真菌淀粉酶

真菌淀粉酶又名真菌 α -淀粉酶 (1,4- α -D-葡聚糖水解酶),是由米曲霉瓦尔经深层培养、提取等工序精制而成。该酶为内切淀粉酶,可以迅速水解胶凝淀粉、直链淀粉和支链淀粉水溶液内部的 α -1,4葡萄糖苷键,产生可溶性糊精及少数麦芽糖和葡萄糖。长时间反应会产生大量麦芽糖和少量葡萄糖的糖浆。

1、中性真菌淀粉酶

与细菌 α -淀粉酶不同,真菌 α -淀粉酶的来源相对较少,大多数真菌 α -淀粉酶的作用温度和pH都比较温和,适作用pH在5.0~5.5之间,适作用温度为50~55 左右,当温度超过60 酶开始失活。商品生产做多,应用也为广泛的来源于米曲霉(变种)的 α -淀粉酶即属于这一种酶。

2、耐热或耐酸性真菌 α -淀粉酶

此类酶在pH2.5~4.5之间,作用温度在超过60 时任然具有良好的稳定性。

3、具有生淀粉酶活力的真菌 α -淀粉酶

生淀粉酶能将未经蒸煮糊化的生淀粉直接转化成葡萄糖等发酵型糖供微生物生长和代谢,其比传统的高温蒸煮糖化节约25%~30%的能耗

真菌淀粉酶该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 α -淀粉酶, 此酶能水解淀粉中的1, 4-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pH为5.0, pH4.0时其相对活性仍有80%以上, 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

