

-葡聚糖酶厂家电话

产品名称	-葡聚糖酶厂家电话
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	200.00/kg
规格参数	品牌: -葡聚糖酶厂家 型号: -葡聚糖酶生产厂家 产地:河北 -葡聚糖酶厂家
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

-葡聚糖酶厂家, -葡聚糖酶生产厂家, -葡聚糖酶, -葡聚糖酶添加量, -葡聚糖酶标准

一、简介

-葡聚糖酶NCB-100是通过绿色木霉菌株经液体深层发酵与现代生物后提取技术而制备的液(固)体酶制剂。产品按内切-1,3、1,4-D-葡聚糖酶进行标准化,作用于-1,3、1,4-D-葡聚糖的键,其主要产物为3-5个聚合度的低聚糖。并含有相应的纤维素酶、木聚糖酶、果胶酶等酶。

二、性状

黄色或黄褐色粉末,无臭无味,溶于水

三、用途

1.温度范围:有效温度范围30-70,适合作用温度在50-60,短时间(<30min)内60-70有较高的酶活性。2.pH值范围:有效pH值范围3.5-5.5,pH值范围之间4.8-5.5。3.金属离子对活力的影响:Cu²⁺、Mn²⁺和Fe³⁺对酶有抑制作用,Zn²⁺和Co²⁺有激活作用。

-葡聚糖酶用于糖化时,推荐加量为200m¹-500m¹(50-150g)/吨麦芽干重,在糖化开始时加入。

-葡聚糖酶用于纯生啤酒生产时,随麦汁一同加入发酵罐中,推荐加量为10m¹-30ml(5-10g)/吨麦汁。降低麦汁粘度,提高过滤速度,改善麦汁清亮度;提高糖化生产能力,促进可发酵性产物的提高;提高啤酒的胶体稳定性,清除因-葡聚糖引起的冷混浊;提高滤酒效率,增加批次滤酒量;纯生啤酒生产中可大幅度地提高膜的使用效率,延长膜的使用寿命。

用作食品添加剂、饲料添加剂、肥料添加剂、化妆品、原料等。常用于各类食品、饮料、保健品、饲料、农业、工业、生化研究等。

