

# 高温 淀粉酶生产厂家高温 淀粉酶厂家

产品名称	高温 淀粉酶生产厂家高温 淀粉酶厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	260.00/kg
规格参数	品牌:高温 淀粉酶厂家 型号:高温 淀粉酶生产厂家 产地:江苏高温 淀粉酶厂家
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

## 产品详情

高温 淀粉酶厂家,高温 淀粉酶生产厂家,高温 淀粉酶,高温 淀粉酶添加量,高温 淀粉酶标准

高温 - 淀粉酶采用地衣芽孢杆菌经发酵、提取精制而成。本品具有良好的耐高温特性。广泛应用于淀粉糖（葡萄糖、饴糖、糊精、果糖、低聚糖）、酒精、啤酒、味精、食品酿造、有机酸、发酵工业等。原理在较高的温度下迅速水解淀粉分子中  $\alpha$ -1,4 葡萄糖苷键，任意切断成长短不一的短链糊精和少量的低聚糖，从而使淀粉的粘度迅速下降。液化作用时间延长，还会产生少量的葡萄糖和麦芽糖。产品特性1.温度范围：作用温度在 90 以上，95-97 液化迅速，100 仍保持相当的活力，在喷射液化时，瞬间温度可达 105-110 。2.PH 范围：有效 PH 范围在 5.5-8.0，PH 范围在 6.0-6.5。3.钙离子对酶活的影响：本品对  $Ca^{2+}$  要求不高，在 50-70ppm $Ca^{2+}$  已足够。

应用方法1.在啤酒酿造过程中，待辅料与水混合均匀后，以每吨辅料加该酶 0.3 升左右(2万 u/ml)，可一次加入，迅速升温，在 95-97 ，保温 30 分钟左右。2.在酒精生产中，以每吨原料加入该酶 0.3 升左右(2 万 u/ml)，PH6.5-7.0，搅匀后用泵送入蒸煮锅或连续蒸煮加热器，温度可控制在  $100 \pm 5$  ，时间为 100 分钟，冷却后糖化。3.在味精、淀粉糖行业应用时，调整 PH 至 6.0-6.5，以每吨原料添加该酶 0.6 升(2 万 u/ml)左右。如采用间隔液化，在液化罐中可迅速升温至  $100 \pm 5$ ，在 95-100 保温 30 分钟以上；如采用喷射液化，喷射温度可在 105 左右，并在 95 保温 60-120 分钟。

