

葡萄糖淀粉酶生产厂家葡萄糖淀粉酶厂家

产品名称	葡萄糖淀粉酶生产厂家葡萄糖淀粉酶厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	20.00/kg
规格参数	品牌:葡萄糖淀粉酶厂家 型号:葡萄糖淀粉酶生产厂家 产地:江苏葡萄糖淀粉酶厂家
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

葡萄糖淀粉酶厂家,葡萄糖淀粉酶生产厂家,葡萄糖淀粉酶,葡萄糖淀粉酶添加量,葡萄糖淀粉酶标准

一、简介

糖化酶又称葡萄糖淀粉酶,糖化酶是一种习惯上的名称,学名为 α -1,4-葡萄糖水解酶(α -1,4-Glucan glucohydrolase)。多应用于酒精、淀粉糖、味精、抗菌素、柠檬酸、啤酒等工业以及白酒、黄酒。糖化酶是由曲霉优良菌种(Aspergillusniger)经深层发酵提炼而成。

二、性状

近白色至浅棕色无定型粉末,或为浅棕色至深棕色液体,可分散于食用级稀释剂或载体中,也可含有稳定剂和防腐剂。可使多糖类(淀粉、糖原等)的 α -1,4-和 α -1,6-配糖键水解而成葡萄糖。溶于水,几乎不溶于乙醇、氯仿。

三、用途

酒精工业:原料经蒸煮冷却到60℃,调PH值至4.0-4.5左右,加糖化酶,参考用量为80-200单位/克原料,保温30-60分钟,冷却后进入发酵。

淀粉糖工业:原料经液化后,调PH值到4.0-4.5左右,冷却到60℃,加糖化酶,参考用量为100-300单位/克原料,保温糖化。

啤酒工业:在生产“干啤酒”时在糖化或发酵前加入糖化酶,可以提高发酵度。

酿造工业:在白酒、黄酒、曲酒等酒类生产中,以酶代曲,可以提高出酒,并应用于食醋工业。

其他工业：在味精、抗菌素、柠檬酸等其他工业应用时，淀粉液化冷却到60℃，调PH4.0-4.5，加糖化酶，参考用量100-300单位/克原料

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。