

-葡聚糖酶厂家 -葡聚糖酶生产厂家

产品名称	-葡聚糖酶厂家 -葡聚糖酶生产厂家
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

产品名称: -葡聚糖酶

主要成分: -葡聚糖酶、玉米淀粉

葡聚糖酶: -葡聚糖酶(-1,3-1,4葡聚糖酶)。它是采用 Bacillus Licheniformis 菌株经过液态深层发酵制得,该酶是一种内切酶,专一作用于 -葡聚糖的 1,3 及 1,4 糖苷键,产生 3-5 个葡萄糖单位的低聚糖及葡萄糖。该产品可以有效分解麦类和谷类植物胚乳细胞壁中的 -葡聚糖,在饲料中可用于降低非淀粉多糖(NSP)及其抗营养因子的含量,改善畜禽对营养物质的吸收,提高畜禽的生长速度和饲料转化效率;在啤酒酿造上用于降低麦汁黏度,改善过滤性能,提高麦芽溶出率,防止啤酒浑浊,稳定啤酒质量。

二、性状

-葡聚糖酶为浅黄色的微粒,适用于pH4.0-6.5, pH为5.0,有效作用温度范围为30-70,温度为60。

三、用途

在啤酒生产糖化过程中,添加该酶对缩短麦汁的过滤时间有明显的效果。尤其是对用大麦作辅料或者当大麦、麦芽质量较差时,效果好。同时,糖化麦汁浓度、-氨基酸的总量也有增加。将啤酒原料配比

由麦芽：辅料=7：3改为6：4，即用10的辅料代替麦芽，使用该酶后获得较好效果，各项指标均达到或超过原料配比。这样既节约了麦芽用量，降低了粮耗、能耗，又降低了原料成本。

限量：一、2760-2011作为抗氧化剂）：小麦粉 0.2g/kg；浓缩果蔬汁（浆）按生产需要适量使用；去皮或预切的鲜水果5.0（卫生部公告2010-10-21）；去皮、切块或切丝的蔬菜5.0（卫生部公告2010-10-21）。

二、1.GB2760-2002（h/kg）：啤酒0.04；发酵面制品0.2；碳酸饮料、茶饮料、果汁饮料、豆奶饮料，0.5；乳粉0.31.0；糖果 1.5（糖果用香料中）；胶基糖果0.631.26；豆奶粉、豆粉，0.40.7；果冻，0.120.24；硬糖26；即食早餐谷类食品0.30.75；可可粉及其他口味营养型固体饮料11.25（相应营养型乳饮料按稀释倍数降低使用量）。