

糖化酶厂家 食品酿造用糖化酶 博立牌 酶活力5万 10万酶活力

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 糖化酶厂家 食品酿造用糖化酶 博立牌 酶活力5万 10万酶活力 |
| 公司名称 | 江苏东聚生物科技有限公司 |
| 价格 | 15.00/千克 |
| 规格参数 | 品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏 |
| 公司地址 | 徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室 |
| 联系电话 | 15152114979 15152114979 |

产品详情

糖化酶简介

一、简介糖化酶品名：糖化酶、葡萄糖淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、淀粉葡萄糖苷酶、葡萄糖淀粉酶糖化酶
英文：AMYLOGLUCOSIDASE糖化酶活力：5万-10万U/g二、性状糖化酶为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，糖化酶也可含有稳定剂和防腐剂可使多糖类(淀粉糖原等)的 -14-和 -16-配糖键水解而成葡萄糖；糖化酶溶于水。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、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。