

食品级真菌淀粉酶生产厂家

产品名称	食品级真菌淀粉酶生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	380.00/kg
规格参数	品牌:真菌淀粉酶厂家 型号:食品级,工业级,农业级 产地:江苏
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

一、简介

真菌淀粉酶又名真菌α-淀粉酶(1,4-α-D-葡聚糖水解酶),是由米曲霉瓦尔经深层培养、提取等工序精制而成。该酶为内切淀粉酶,可以迅速水解胶凝淀粉、直链淀粉和支链淀粉水溶液内部的α-1,4葡萄糖苷键,产生可溶性糊精及少数麦芽糖和葡萄糖。长时间反应会产生大量麦芽糖和少量葡萄糖的糖浆。

二、性状

相对密度约为1.25。也有为淡琥珀色粉末状或微颗粒状。活力适宜pH为4.7,温度50℃。可分散于水中。

三、用途

由木霉制成者,主要用于果汁、葡萄酒、植物油和啤酒生产。

??

??

??

??????????????????

????????????????????????????????????

?6????????????????????