

# 淀粉酶生产工厂 淀粉酶厂家

产品名称	淀粉酶生产工厂 淀粉酶厂家
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	17.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:酶制剂 含量:99
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

-淀粉酶，系统名称为1,4- $\alpha$ -D-葡聚糖葡聚糖水解酶，别名为液化型淀粉酶、液化酶、 $\alpha$ -1,4-糊精酶。黄褐色固体粉末或黄褐色至深褐色液体，含水量5%~8%。溶于水

英文名称： $\alpha$ -Amylase(Bacillus subtilis)；1,4- $\alpha$ -D-Glucan-glucanohydrolase其他名称：中温淀粉酶；液化型淀粉酶；液化酶； $\alpha$ -1,4-糊精酶；细菌性淀粉酶； $\alpha$ -淀粉酵素；糊精化酶[2]CAS号：9000-90-2级别：Bio Chemika活力：50U/mg活力定义：1Ucorrespondstotheamountofenzymewhichliberates1  $\mu$  molemaltoseperminuteatpH6.9at25  $^{\circ}$  C(starchacc.toZulkowsky,CatalogNo.85642,assubstrate).性状：黄褐色或类白色粉末。由枯草杆菌提取用途：生化研究。能使淀粉迅速液化而生成低分子。[3]保存：2~8

-淀粉酶作用：

水解淀粉分子链中的仅 $\alpha$ -1,4-葡萄糖苷键，将淀粉链切断成为短链糊精、寡糖和少量麦芽糖和葡萄糖，使淀粉黏度迅速下降达到“液化”目的

-淀粉酶用途用量：

-淀粉酶主要用于水解淀粉制造饴糖、葡萄糖和糖浆等，以及生产糊精、啤酒、黄酒、酒精、酱油、醋、果汁和味精等。还用于面包的生产，以改良面团，如降低面团黏度、加速发酵进程，增加含糖量和缓和面包老化等。在婴幼儿食品中用于谷类原料预处理。此外，还用于蔬菜加工中。用量：以枯草杆菌 $\alpha$ -淀粉酶(6000IU/g)计，添加量约为0.1%

包装和贮存条件：

- 1、本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。
- 2、本品应密封避光，储存于阴凉，干燥，通风处。

