

糖化酶厂家供应 糖化酶批发零售

产品名称	糖化酶厂家供应 糖化酶批发零售
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 含量:99 用途:营养强化剂
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

糖化酶能够迅速水解淀粉支链，在固态法酿酒中，挖掘残留酒糟中绝大部分淀粉，使其转化为可发酵性糖，达到对淀粉的充分利用，提高原料的出酒率，节约酿酒成本，同时在液态酿酒中加速淀粉原料的水解糖化，缩短发酵时间，增加原料粮食的利用率，降低生产成本。

1. 使用方法：固态发酵白酒是边糖化边发酵的过程。首先应将糖化酶粉制成酶液，而后加到50摄氏度左右蒸粮熟料中拌匀后入窖（池发酵）。
2. 酶液制备：首先根据投料量的多少，按比例算出糖化酶的用量。然后将糖化酶粉全部溶化在温水中，不得包心结块，浸泡30分钟左右备用。1公斤糖化酶水温在35摄氏度左右用水量20公斤
3. 如果原料中加酒曲或酵母与糖化酶同时作用情况下1000公斤投料，5万单位糖化酶用量33.5公斤。
4. 全部采用糖化酶来酿酒，出酒率也较高。投料量1000公斤，5万单位糖化酶用量68公斤

本产品广泛用于生产白酒、黄酒、酒精、啤酒；用于以葡萄糖作发酵培养基的各种、有机酸、氨基酸、维生素的发酵；本品还大量用于生产各种规格的葡萄糖。总之，凡对淀粉、糊精必需进行酶水解的工业上，都可适用。

产品特性：

- 1.作用方式：糖化酶的底物专一性较低，它除了能从淀粉链的非还原性末端切开 α -1.4键处，也能缓慢切开 α -1.6。因此，它能很快的把直链淀粉从非还原性末端依次切下葡萄糖单位，在遇到1.6键分割，先将 α -1.6键分割，再将 α -1.4键分割，从而使支链淀粉水解成葡萄糖
- 2.作用条件：本品随作用的温度升高活力，超过65 又随温度升高而活力急剧下降，本品是适作用温度是60-62 。适作用PH舒值在4.0-4.5左右

酶活力定义：1克酶粉或1毫升酶液在40℃，PH4.6条件下，1小时水解可溶性淀粉产生1毫克葡萄糖的酶量为1个酶活力单位（U）。

产品规格：

本产品固体糖化酶为浅褐色粉末，固体型50000u/g;100000u/g；150000u/g。

使用方法和参考用量：

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、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。

使用糖化酶的优点：

- 1、糖化酶对设备没有腐蚀性，使用安全。使用糖化酶工艺简单、性能稳定、有利于各厂的稳定生产。
- 2、使用糖化酶对淀粉水解比较安全，可提高出酒率，麸曲法能减少杂菌感染，节约粮食可降低劳动强度，改善劳动条件。
- 3、使用糖化酶有利于生产机械化，有利于实现文明生产。

注意事项：

本品使用时适PH4.0-4.5，淀粉糖和味精生产时应先调PH，后加酶糖化。用酶量随原料、工艺不同而变化，要缩短糖化时间需增加用量。

淀粉质原料必须与酶充分接触，接触面积大，时间长，效果好。间歇糖化要搅拌充分，连续化必须流量均匀。温度需严格控制60℃-62℃，保温时温度均匀，严禁短期高温。

运输、贮存

本品对温度、光线、湿度都很敏感，运输贮存时尽可能做到避免曝晒、高温、潮湿、保持清洁、阴凉和干燥，能低温保存更好。