

湖北中温 -淀粉酶厂家 活力1000/2000/4000液体淀粉酶 造纸专用

产品名称	湖北中温 -淀粉酶厂家 活力1000/2000/4000液体淀粉酶 造纸专用
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:吉业升 含量:95% 包装:25kg/袋
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

产品详情

中温 -淀粉酶生产厂家销售经理：曾经理

武汉吉业升化工有限公司是生产中温 -淀粉酶的厂家，我公司从03年发展至今客户遍布，欢迎新老客户来电垂询。

中温 -淀粉酶生产厂家产品介绍详情：

中温 -淀粉酶

中温 -淀粉酶采用枯草芽孢杆菌（*Bacillus Subtilis*）经深层发酵提炼而成。广泛应用于酒精、啤酒、味精、淀粉糖、发酵工业的液化以及纺织、印染退浆等。

原理：能水解淀粉分子中的 α -1,4葡萄糖苷键，任意切断成长短不一的短链糊精及少量的低分子糖类，直链淀粉和支链淀粉均以无规则的形式进行分解，从而使淀粉糊的粘度迅速下降，即“液化”作用，故又称液化酶。产品特性：

- 1、热稳定性：在60℃以下较为稳定，适作用温度60-70℃，可适用于高达90℃的液化过程。
- 2、PH稳定性：在PH6.0-7.0时较稳定，适PH6.0，PH5.0以下失活严重。
- 3、钙离子浓度对酶活力的影响：钙离子对酶活力的稳定性有提高作用，没有钙离子，酶活力完全丧失。

产品性状：

1、产品规格：

固体型分为工业级2000、3000、3500、4000u / g；精制级4000、6000u / g（箱装或编织袋包装）。液体型分为1500、2000、2500、3000u / ml 四种（25kg / 桶或根据用户要求包装）。

2、酶活力定义：1ml酶液于60 C、PH6.0条件下，1小时液化可溶性淀粉的克数来表示。

3、产品标准：执行中华人民共和国行业标准QB1805.1-93。

应用方法：

1、在饴糖、酶法味精上的应用

淀粉浆浓度为16-17B，调PH至6.2-6.4，并加入0.2%氯化钙（按原料重量计算），然后将淀粉酶加入淀粉浆中（每克原料用酶6-8个单位），充分混合后，加热至85-90 C，液化30分钟左右。

2、在啤酒生产上的应用

使用大米、玉米为辅料时先磨粉通过40目以上筛孔，在糊化锅中调浆后加淀粉酶，加酶量在6个单位 / 克原料左右，在85-90 C液化30分钟。

3、在纺织品退浆上的应用

使用精制的液体淀粉酶作为退浆剂，适用于不耐高温的丝绸、化纤、棉毛织品的退浆工艺，加酶量在0.2%（2000u / g）左右，在水浴50-80 C20-40分钟。

4、其它工业

一般控制在加酶量在每克淀粉6-8个酶活力单位，钙离子浓度150ppm。

储存：本品系生物活性物质，日光、温度、湿度要引起酶失活。应防止太阳直晒，宜放在低温干燥处