

# 中温 -淀粉酶

|      |                 |
|------|-----------------|
| 产品名称 | 中温 -淀粉酶         |
| 公司名称 | 山东安克生物工程有限公司    |
| 价格   | 30.00/公斤        |
| 规格参数 |                 |
| 公司地址 | 山东省济南市历城区开源路11号 |
| 联系电话 | 18660195098     |

## 产品详情

### 中温 -淀粉酶

#### 一、产品概述

中温 -淀粉酶采用枯草芽孢杆菌经深层发酵、提取等工序精制而成。能随机水解淀粉、糖原及降解物质内部的 -1, 4葡萄糖苷键，产生短链的糊精和寡聚糖，从而使得胶状淀粉糊的粘度迅速下降，即“液化”作用，故又称液化酶。该酶已被广泛应用于啤酒、酒精、味精、淀粉糖、饲料、纺织、印染等行业。

#### 二、产品规格及其质量指标

| 项目        | 指标                  | 项目     | 指标    |
|-----------|---------------------|--------|-------|
| 外观        | 棕褐色液体或浅黄色粉末         | 温度适应范围 | 80 以下 |
| 酶活u/ml(g) | 2000、3000、4000、6000 | 最适温度   | 60-70 |
| 气味        | 无异味                 | 固体干燥失重 | < 8%  |

|         |             |        |        |
|---------|-------------|--------|--------|
| pH值适应范围 | 5.8-7.0     | 40目标准筛 | 80%    |
| 最适pH值   | 6.0-6.4     | 液体容重   | 1.25g/ |
| 执行标准    | QB1805.1-93 |        |        |

### 三、酶活力定义

1ml酶液于70℃，pH6.0条件下，1分钟液化可溶性淀粉1mg成为糊精所需要的酶量，即1个酶活力单位。钙离子的存在对酶活力的稳定性有提高作用，没有钙离子，酶活力将完全丧失。

### 四、使用方法

- 1、啤酒酿造过程中，在糊化锅中调浆后加该淀粉酶，加酶量在6个单位/克原料左右，在85—90℃液化30分钟左右。
- 2、在饴糖、酶法味精生产中，将淀粉酶加入调好的淀粉浆中（6—8个单位/克原料左右）充分混合后，加热至85—90℃液化30分钟左右。
- 3、在纺织品退浆上的应用，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%（2000 u/ml）左右，在50—80℃水温中保持20—40分钟。
- 4、其他工业，一般控制加酶量在6—8个单位/克淀粉，钙离子浓度150ppm。

### 五、包装与储存

本品液体采用无毒塑料桶装，25KG/桶。固体内包装为无毒塑料袋，1千克/袋。外包装为纸箱，20千克/箱。

本品属生物活性物质，强光、高温将会引起酶失活。应置于低温、干燥处保存，避免阳光直射。

