

啤酒行业糖化用耐高温α淀粉酶

| | |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 啤酒行业糖化用耐高温α淀粉酶 |
| 公司名称 | 山东悦展生物科技有限公司 |
| 价格 | 30.00/千克 |
| 规格参数 | 百斯杰:高酶活 食品级:啤酒用 济南:糖化使用 |
| 公司地址 | 山东淄博市新村西路67号 |
| 联系电话 | 0533-2880886 13475570333 |

产品详情

耐高温 α-淀粉酶

一、概述：

耐高温 α-淀粉酶采用地衣芽孢杆菌经深层培养，提取等工序精制而成，能随机水解淀粉，糖原及其降解物内部的 α-1,4葡萄糖苷键使得胶状淀粉溶液的粘度迅速下降，产生可溶性糊精和寡聚糖，液化作用时间延长还可产生少量葡萄糖和麦芽糖。

在啤酒生产上使用本品液化与中温淀粉酶相比，液化更彻底、醪液分层明显、色度低，糊化和过滤时间缩短，提高了设备和原料利用率；甚至可实现无麦芽糊化操作，以提高辅料比；对实行喷射液化工艺更为有利，从而可降低啤酒生产成本，改善啤酒质量、提高经济效益。

二、酶活力定义：

产品规格酶活力为：60000 U/ml（相当于丹麦Novo公司Termamy1-120L）

酶活：1ml酶液于70℃，PH6.0条件下，1分钟液化可溶性淀粉的毫克数。

三、产品标准：执行中华人民共和国国家标准GB/1886.174-2016。

四、产品特性：

I 外观：褐色液体 气味：无刺激性气味

I 溶解度：易溶于水 比重：1.15-1.25g/ml

I 本产品对较低浓度钙离子的存在有较好的稳定性，

对用于淀粉的水解，推荐加入50-100ppm钙离子。

I PH影响：*适PH范围：PH5.5-7.0 有效PH范围：PH5.0-8.0

I 温度影响：*适温度范围：90℃-95℃ 有效温度范围：90℃-100℃

I 铝、铅、锌等金属离子对本品酶活力有较强的抑制作用。

五、使用量：

70℃、PH6.0条件上，1分钟液化可溶性淀粉1毫克成为糊精所需要的酶量为1个酶活力单位。参考用量：

300-600ml / 吨淀粉原料。

六、包装：

本产品用无毒塑料桶包装，28公斤 / 桶，也可根据客户要求包装。

七、保质期：在低温条件下，一年内酶活保持率不低于95%。