

饲料级真菌 -淀粉酶厂家

产品名称	饲料级真菌 -淀粉酶厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	350.00/千克
规格参数	品牌:饲料级真菌 -淀粉酶厂家 型号:食品级 产地:河北
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

1、产品性状：为黄褐色粉末浅或褐色非粘性液体。黄褐色粉末易溶于水，具有酶特有的气味，无潮解结块现象。液体，具有酶特有的气味。允许有少量的凝聚物。2、作用方式：它能随机水解淀粉、糖原及其降解物内部的 - 1,4葡萄糖苷键，任意切断成长短不一的短链糊精和支链淀粉，均以无规则形式进行分解，从而使淀粉糊的粘度迅速下降。3、热稳定性：在60 以下较为稳定，作用温度60 - 70 ，在70 - 90 之间，随着温度升高其反应速度加快，但失活也加快，适用于高达90 的液化过程。4、PH值稳定性：PH6.0 - 7.0较为稳定，作用PH6.0，PH5.0以下失活较重。5、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。6、PH值稳定性与钙关系：钙的存在，酶活力的PH值范围增广，不含钙的酶，酶的PH值范围狭窄。本产品适用于食品工业：饴糖、啤酒、黄酒、葡萄糖、酒精、白酒、味精、抗生素等工业的“液体”工艺，也可用于要求高质量的丝绸人造棉、化学纤维、纺织等行业的“退浆”工艺。

真菌 -淀粉酶是由曲霉属微生物发酵产生的一种 -淀粉酶。与细菌 -淀粉酶不同的是，真菌 -淀粉酶的作用温度为55 左右，超过60. 开始失活；其水解淀粉的产物主要是高含量的麦芽糖和一些低聚糖及少量的葡萄糖。而细菌 -淀粉酶作用温度高（中温 -淀粉酶70 ~ 80 ，耐高温 -淀粉酶为95 ~ 105 ），水解淀粉的主要产物是糊精。因此，细菌 -淀粉酶只能用于发酵工业，而真菌 -淀粉酶则广泛地应用于淀粉糖浆、低聚糖、啤酒、烘焙食品、面制品等的生产，具有十分广阔的市场前景。

用途：酶制剂。