

# 普鲁兰酶厂家

产品名称	普鲁兰酶厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	200.00/千克
规格参数	品牌:普鲁兰酶厂家 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

一、概述：普鲁兰酶是由地衣芽孢杆菌（*Bacillus licheniformis*）优良菌种经深层发酵精制提炼而成。可广泛应用于啤酒、淀粉糖、味精、酒精等行业。

普鲁兰酶是一种在pH下应用的热稳定脱支酶(淀粉-1,6-葡萄糖苷酶)。可水解液化淀粉中的-1,6-D-糖苷键而产生包含-1,4—D-普通糖苷键的直链多糖，能快速有效的作用于支链淀粉，与其它酶（糖化酶、真菌淀粉酶）高效配合，从而达到加快反应速度，提高葡萄糖、麦芽糖含量的目的。

### 二、产品性状

项 目	指 标
外 观	液体
酶活力u/ml	1000u/ml、2000u/ml
pH值适用范围	4.0-6.5 pH值为4.2-4.6
温度适用范围	40-65 适温度60

酶活力定义：在60℃、pH4.5条件下，1min水解普鲁兰多糖（以葡萄糖计）所需酶量为一个酶活力单位。

### 三、应用工艺（根据试验情况进行调整）

- 1、在葡萄糖生产中，普鲁兰酶与糖化酶一起用于糖化工序，普鲁兰酶的使用通过降低低聚糖含量而提高葡萄糖的得率，并且可减少糖化酶的用量。
- 2、在麦芽糖的生产中，使用普鲁兰酶和真菌淀粉酶进行糖化，普鲁兰酶提高了麦芽糖得率并降低了支链低聚糖量，可生产麦芽糖含量70%的麦芽糖浆。
- 3、啤酒工业生产干啤酒时应用普鲁兰酶可减少糊精含量，在糖化过程中加入该酶在提高糖化效果的同时，还可缩短糖化时间。

4、其它工业：在味精、酒精、醋、酱油等的糖化步骤中都可加入普鲁兰酶，提高葡萄糖含量，缩短糖化时间。