

# 饲料级真菌 -淀粉酶厂家饲料级真菌 -淀粉酶添加量

产品名称	饲料级真菌 -淀粉酶厂家饲料级真菌 -淀粉酶添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	350.00/千克
规格参数	品牌:饲料级真菌 -淀粉酶厂家 型号:食品级饲料级真菌 -淀粉酶 产地:生产饲料级真菌 -淀粉酶厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园2号楼409室（注册地址）
联系电话	13338976321 13338976321

## 产品详情

饲料级真菌 -淀粉酶厂家，饲料级真菌 -淀粉酶生产厂家，饲料级真菌 -淀粉酶，饲料级真菌 -淀粉酶价格，饲料级真菌 -淀粉酶报价

真菌淀粉酶又名真菌 $\alpha$ -淀粉酶(1, 4-C-D-葡聚糖水解酶是由米曲霉瓦尔经深层培养、提取等工序精制而成。该酶为内切淀粉酶，可以迅速水解胶凝淀粉、直链淀粉和支链淀粉水溶液内部的c-1, 4葡萄糖苷键，产生可溶性糊精及少数麦芽糖和葡萄糖。长时间反应会产生大量麦芽糖和少量葡萄糖的糖浆

产品性状:

褐色透明液体，相对密度约为1.25。也有为淡珀色粉末状或微颗粒状。活力适宜pH为4.7，温度50C。可分散于水中。

1高麦芽糖浆、麦芽糖或高转化率糖浆生产:

PH5.0-5.5，温度50-60C，底物浓度不大于25%，酶添加量150-300q/吨干淀粉，糖化时间12-24小时2、食品行业:

用于焙烤制品，可改善面包、馒头的结构和体积。酶添加量0.5-1.0g/100kg面粉。3、酒精生产:

利于低温(50~60C)液化，提高酒精收率和淀粉利用率

3.用途

酶制剂。由黑曲霉交种制成者主要用于淀粉浆、酒、啤酒、果汁、巧克力糖浆、焙烤制品、液体咖啡、葡萄、葡萄糖和乳制品等制品。由米曲霉变种制成者，主要用于淀粉糖浆、酒精、啤酒、焙烤制品、乳制品的制备和肉的嫩化。由酵母菌制成者，主要用于糖果和冰淇淋的制造和乳制品的改性