

葡聚糖酶

产品名称	葡聚糖酶
公司名称	苏柯汉生物工程有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	潍坊市高新区卧龙东街2237号
联系电话	86-18906363986 18906363986

产品详情

sukazym-sukaglucan

-葡聚糖酶

序言

多聚 α -D-葡聚糖酶是由四种由1, 3键和两个连续的1, 4键连接的 α -D-葡萄糖单位构成的。以上多聚 α -D-葡聚糖酶实际上存在于所有谷类产品中（如大麦、黑麦、高粱、燕麦和小麦）。

在酿造行业中，大麦是一种普通的碳水化合物添加剂，但是它的使用引起制造过程中的一些问题，特别是麦芽汁粘性的增加，而粘性增加是由树胶状、高分子重量含有1-3, 1-4葡萄糖苷键的 α -D-葡聚糖聚合物（ α -葡聚糖）引起的。

谷物（例如小麦、大麦和黑麦）与动物饲料相结合是动物的主要能量来源。但是，由于非淀粉多糖（NSP）的存在导致动物肠胃黏度增加，从而干扰消化。选择性糖酶如 α -葡聚糖酶水解NSP可以释放营养物质（能量和蛋白）以降低肠胃内容物的黏度。整个作用能够提高饲料的利用率。

描述

sukaglucan 是经 α -葡聚糖酶的高产微生物菌株发酵获得的 α -葡聚糖酶制剂。该制剂可用于酿造、果汁提取、酒的澄清和动物饲料行业。高质量 α -1, 3-1, 4-葡聚糖酶可以水解含有大量大麦、小麦、黑麦等其他谷物的家禽和猪的饲料中的葡聚糖。它还可应用于酿造工业上影响麦芽汁澄清和啤酒过滤的葡聚糖的水解。

工作机理

sukaglucan可以水解含有大量大麦、小麦、黑麦等其他谷物的家禽和猪的饲料中的葡聚糖，从而提高饲料利用率，提高营养物的摄取量，提高动物生长能力。该产品可以用于酿造工业以水解影响

麦芽汁澄清和啤酒过滤的葡聚糖。

较高的热稳定性的微生物-葡聚糖酶能够使酿造者通过高温和缩短淀粉糖化时间来调节淀粉糖化过程，-葡聚糖酶也可以添加到发酵罐中或成熟期从而处理影响麦芽汁澄清和啤酒过滤的葡聚糖。

特性

sukaglucan的最适ph范围为 4.0-5.0，温度范围为30-60（86-140 ° f）。

规格

固体sukaglucan pw：

sukaglucan pw 10（酶活力为10,000 u/g）

酶活力单位定义：反应温度40，ph4.6条件下，在1h内水解1mg淀粉所需要的酶量。

使用说明

用作饲料添加剂, sukaglucan 的添加比例为 0.05-0.1%。

包装

sukaglucan 的包装规格为25kg/塑料桶。

可根据客户需要包装。

保存

存放于阴凉干燥处，避免阳光直射。sukaglucan 含有大量活性物质，在低温下（25 以下，但不能冷冻）贮存时，其活性可保持相当长一段时间。

使用注意事项

sukaglucan 是一种无毒的生物降解物质。避免不必要接触，长期接触会使部分人对该产品敏感。每次接触产品后要用温水、香皂洗手。将产品放在儿童不能触及的地方。