

淀粉酶厂家报价 淀粉酶

产品名称	淀粉酶厂家报价 淀粉酶
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	11.00/千克
规格参数	品牌: 淀粉酶厂家 型号:食品级 淀粉酶 产地:生产 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 17626436065

产品详情

淀粉酶厂家, 淀粉酶生产厂家, 淀粉酶, 淀粉酶价格, 淀粉酶报价

一、简介

中文名:淀粉酶

英文名:Fungal Amylase (FungamylTM)

别称: -淀粉酶

二、性状

-淀粉酶主要用于水解淀粉制造饴糖、葡萄糖和糖浆等,以及生产糊精、啤酒、黄酒、酒精、酱油、醋、果汁和味精等。还用于面包的生产,以改良面团,如降低面团黏度、加速发酵进程,增加含糖量和缓和面包老化等。在婴幼儿食品中用于谷类原料预处理。此外,还用于蔬菜加工中。用量:以枯草杆菌 - 淀粉酶(6000IU/g)计,添加量约为0.1%

三、用途

酶已被广泛应用于饴糖、高麦芽糖、啤酒酿制、烘焙食品等行业。

1、红曲黄酒的酿造

淀粉酶是一种用曲霉菌(*Aspergillus oryzae*)制得的类α-淀粉酶,此酶能水解淀粉中的1,4

-糖苷键,分解产物为糊精和低聚糖,但反应时间过长则产生麦芽三糖和多量的麦芽糖,其*适pH

为5.0, pH4.0时其相对活性仍有80%以上,*适温度为50℃,30℃~35℃时仍有50%左右的相对

活性。在黄酒酿造过程中,pH与啤酒基本相似,只不过略低一点,一般pH在4.0左右,而温度却要比

啤酒有利得多,从该酶的特性及工艺条件不难看出,这种酶是很适合于红曲黄酒酿造的。[2]

2、制备麦芽糖浆

淀粉酶通过合理控制液化、糖化工艺提高*终糖化液中麦芽糖的含量,制备符合啤酒酿造要求的

麦芽糖浆。

淀粉酶用于焙烤制品、发酵酒、淀粉糖、果汁、蔬菜加工、酒精生产,淀粉酶(米曲霉*Fungus amylase*)用于低聚异麦芽糖生产工艺,按生产需要适量使用。

淀粉酶是一种酶类食品添加剂,被广泛应用于食品加工、工业、农业和饲料行业中。以下是淀粉酶在不同领域的主要用途、用法和用量:食品加工:-用途:淀粉酶在食品加工中主要用于改善食品的质地、味道和口感,促进淀粉的降解和转化,增强食品的可溶性和水分吸收性。-

用法:一般会根据具体食品加工工艺的需要,在合适的阶段添加淀粉酶。-

用量:具体用量因产品和工艺的不同而异,一般建议参考食品添加剂使用标准或生产工艺的要求。

工业应用:-用途:淀粉酶在工业领域中主要用于纸浆和纸张工业、纺织工业、洗涤剂制造等领域,用于改善产品的性能和质量。-用法:根据具体工业需求,在适当的工序中添加淀粉酶。-

用量:具体用量根据不同工业领域和产品需求而定,建议参考相关标准或工艺要求。农业应用:-用途:淀粉酶在农业中主要用于种子处理、酿造和酒精生产等领域,用于改善作物种子的发芽率和生长能力,促进酿酒过程中淀粉的降解和糖化。-

用法:在种子处理、酿造或酒精生产过程中适当添加淀粉酶。-

用量:具体用量根据作物、产品和工艺要求而定,建议参考相关标准或工艺要求。饲料行业:-

用途:淀粉酶在饲料行业中主要用于改善饲料的消化率和营养价值,促进动物对淀粉的吸收和利用。-用法:将适当量的淀粉酶加入饲料中,与其他饲料成分充分混合。-

用量:具体用量根据动物种类、饲料配方和营养需求而定,建议参考相关标准或饲料配方的要求。