

# 耐高温 -淀粉酶

产品名称	耐高温 -淀粉酶
公司名称	济南德克生物技术有限公司
价格	13.00/公斤
规格参数	
公司地址	济南市历城区工业北路71-1号
联系电话	86-053182378383 18605312440

## 产品详情

### 一、产品概述

耐高温 -淀粉酶采用地衣芽孢杆菌经深层培养、提取等工序精制而成。能随机水解淀粉、糖原及降解物质内部的 -1, 4葡萄糖苷键，使得胶状淀粉溶液的粘度迅速下降，产生可溶性糊精和寡聚糖，过度的水解可产生葡萄糖和麦芽糖。该酶具有极高的耐热性能，广泛应用于酒精、味精、淀粉糖、啤酒酿造等行业。

### 二、产品规格及其质量指标

项目	指标	项目	指标
外观	棕褐色液体	温度适应范围	80-110
酶活u/ml	20000、40000	最适温度	90-97
气味	无异味	容重	< 1.25g/ml
ph值适应范围	5.5-8.0	最适ph值	5.8-6.5

### 三、酶活力定义

1ml酶液于70℃，pH6.0条件下，1分钟液化可溶性淀粉1mg成为糊精所需要的酶量，即1个酶活力单位。

### 四、使用方法

- 1、啤酒酿造过程中，待辅料与水混合均匀后，推荐添加6-8个单位/每克辅料，可一次加入，迅速升温，在95—97℃保温30分钟左右。
- 2、酒精生产中，推荐添加6个单位/每克原料（0.5公斤/吨原料），pH6.5—7.0，搅拌后用泵送入蒸煮锅或连续蒸煮加热器，温度可控制在100℃左右，时间为100分钟，冷却后糖化。
- 3、味精、淀粉糖行业应用时，调整pH至6.0—6.5，推荐添加10-12个单位/每克原料（0.5—0.6公斤/吨原料）。如采用间隔液化，在液化罐中可迅速升温至100℃左右，在95—100℃保温30分钟以上；如采用喷射液化，喷射温度可在105℃左右，并在95℃保温60—120分钟。

### 五、包装与储存

本品采用无毒塑料桶装，25kg/桶。

本品属生物活性物质，强光、高温将会引起酶失活。应置于低温、干燥处保存，避免阳光直射。