

真菌 -淀粉酶

产品名称	真菌 -淀粉酶
公司名称	济南德克生物技术有限公司
价格	125.00/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

真菌 -淀粉酶（1, 4- -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 -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。该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。

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	45-65
酶活u/ml	40000	最适温度	45-55
气味	无异味	容重	1.15-1.25g/ml
ph值适应范围	4.0-6.6	最适ph值	4.8-5.4

三、使用方法

酶制剂的使用要求一般是以工艺条件来体现的。总的来说，水解率随着酶浓度的提高而提高。在最佳条件下，该酶的添加量为干物质的0.01~0.05%，会很好地将淀粉溶液液化和糖化。糖化时间影响麦芽糖的产率，时间越长，产率越高。

例：在生产麦芽糖浆时，首先用耐高温 α -淀粉酶对淀粉液化，使液化液de值达10~15%，降温至55~58℃，调节pH值5.0~5.5，加入该酶糖化，糖化时间一般不超过12小时。真菌淀粉酶对淀粉的水解度在40~50%，产生的麦芽糖一般在50%左右。因此，在糖化过程中当糖化de值达到45~48%时，即可结束糖化。有时在de值达到45%后，添加少量糖化酶，使de值达到50%以上。终止糖化反应可通过升温到80℃，维持10~20分钟，或降低pH值小于4，使真菌淀粉酶失活。

四、包装与储存

本品采用无毒塑料桶包装。

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。仓库应清洁、阴凉、干燥。在4-10℃保质期15个月。