

淀粉酶批发 隆利生物品质优！ 茂名淀粉酶

产品名称	淀粉酶批发 隆利生物品质优！ 茂名淀粉酶
公司名称	广州隆利生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市增城区新塘镇黄沙头村7号中铭产业园C栋101/201
联系电话	13710611110

产品详情

广州隆利生物科技有限公司成立于2013年，公司位于广州增城新塘镇瑶田村新围工业区新章路5号。隆利公司主要生产经营：高温淀粉酶、中温淀粉酶、诺维信淀粉酶等纺织助剂产品，隆利公司从创办至今，始终致力于纺织助剂研发、生产、销售和提供技术服务。公司以市场为导向，以科技为动力，不断改进创新。公司引进了水平的技术和设备，拥有一批具有技能和实际工作经验的人才，为客户提供的产品和完善的技术服务。

三、实验材料及设备

1、筛选出来的产淀粉酶芽孢。

2、：从商丘师院土壤中分离出的产淀粉酶的芽孢

3、种子培养基：蛋白胨1%，茂名淀粉酶，酵母浸出物0.5%，氯化钠1%，pH自然

4、发酵培养基：按正交试验所选的jia方案来配置

5、仪器：控温摇床、高压蒸汽灭菌锅、电子天平、分光光度计、烧杯、玻璃棒、锥形瓶、离心机、刻度试管：25mL×4、容量瓶：100mL×1、烧杯：250mL×1、滴管2支、洗耳球2支、洗瓶、试管架、移液管架、移液管、玻棒：各1支

淀粉酶介绍

淀粉酶是一种生物酶，主要作用是分解淀粉，释放出糖分。淀粉酶存在于植物、动物和微生物体内，可以在消化道中帮助消化淀粉类食物，同时也可以在生产中用于制糖、制酒、制药等领域。淀粉酶的作用原理是通过催化淀粉分子中的 α -1, 4-糖苷键，将淀粉分解成麦芽糖和糊精等小分子糖类。淀粉酶的作用温度一般在50-60℃，最适作用温度在60-70℃，pH值在4.0-9.0之间。淀粉酶的主要应用领域包括食品工业、制糖工业、制药工业、饲料工业等。在食品工业中，淀粉酶可以用于制作面包、糕点、糖果等食品，可以提高食品的口感和营养价值。在制糖工业中，淀粉酶可以用于制糖，可以提高糖的产率和质量。在制药工业中，淀粉酶可以用于生产中的糖类成分，可以提高的效果和质量。在饲料工业中，淀粉酶可以用于提高饲料的消化率和营养价值，可以提高动物的生长和健康。总之，淀粉酶是一种生物酶，主要作用是分解淀粉，释放出糖分。淀粉酶存在于植物、动物和微生物体内，淀粉酶批发，可以在消化道中帮助消化淀粉类食物，同时也可以在生产中用于制糖、制酒、制药等领域。淀粉酶的作用原理是通过催化淀粉分子中的 α -1, 4-糖苷键，将淀粉分解成麦芽糖和糊精等小分子糖类。淀粉酶的主要应用领域包括食品工业、制糖工业、制药工业、饲料工业等。

淀粉酶的功能作用（来自广州隆利生物科技有限公司的资料分享）

水解淀粉分子链中的仅 α -1, 4-葡萄糖苷键，淀粉酶生产，将淀粉链切断成为短链糊精、寡糖和少量麦芽糖和葡萄糖，使淀粉黏度迅速下降达到“液化”目的[4]。 淀粉酶毒理学依据

(1) LD50小鼠口服7375mg/kg。

(2) ADI：可接受[来自米曲霉(JECFA, 1987)]；无需规定[来自枯草芽孢、嗜热脂肪芽孢(JECFA, 1990)和地衣芽孢(JECFA, 2003)]。(

3)致突变作用。本品在体内无明显蓄积作用，无致突变作用[4]。

淀粉酶批发-隆利生物品质优！-茂名淀粉酶由广州隆利生物科技有限公司提供。广州隆利生物科技有限公司实力不俗，信誉可靠，在广东广州的生物化工等行业积累了大批忠诚的客户。隆利生物带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司还是从事广州淀粉酶，广州淀粉酶厂家，广州淀粉酶工厂的厂家，欢迎来电咨询。