淀粉酶厂家 还是隆利生物质量好！ 南平淀粉酶

产品名称	淀粉酶厂家 还是隆利生物质量好！ 南平淀粉酶
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

淀粉酶α-淀粉酶广泛分布于动物（唾液、胰脏等）、植物（麦芽、山蒿菜）及微生物。微生物的酶几乎都是分泌性的。此酶以Ca2+为必需因子并作为稳定因子和因子，也有部分淀粉酶为非Ca2+依赖型。淀粉酶既作用于直链淀粉，亦作用于支链淀粉，无差别地随机切断糖链内部的α－1，淀粉酶价格，4-链。因此，其特征是引起底物溶液粘度的急剧下降和碘反应的消失，终产物在分解直链淀粉时以葡萄糖为主，此外，还有少量麦芽三糖及麦芽糖，其中a-淀粉酶水解淀粉的终产物主要以麦芽糖为主且不含大分子极限糊精，在烘焙业和麦芽糖制造业具有广泛的应用。另一方面在分解支链淀粉时，除麦芽糖、葡萄糖、麦芽三糖外，还生成分支部分具有α-1，6-键的α-极限糊精（又称α-糊精）。一般分解限度以葡萄糖为准是35-50%，淀粉酶厂家，但在的淀粉酶中，亦有呈现高达70%分解限度的（终游离出葡萄糖）；

淀粉酶简介

α-淀粉酶，系统名称为1，4-α-D-葡聚糖葡聚糖水解酶，别名为液化型淀粉酶、液化酶、α-1，4-糊精酶。黄褐色固体粉末或黄褐色至深褐色液体，含水量5%~8%。溶于水，南平淀粉酶，不溶于乙醇。FAO/WHO规定，ADI无特殊限制[1] 。

在高浓度淀粉保护下α-淀粉酶的耐热性很强，在适量的钙盐存在下，pH值为5.3~7.0时，温度提高到93~

95℃仍能保持足够高的活性。为便于保存，常加入适量的碳酸钙等作为抗结剂防止结块。

α-淀粉酶可以水解淀粉内部的α-1，4-糖苷键，水解产物为糊精、低聚糖和单糖，酶作用后可使糊化淀粉的黏度迅速降低，变成液化淀粉，故又称为液化淀粉酶、液化酶、α-1，4-糊精酶。

α-淀粉酶以链淀粉为底物时，淀粉酶生产，反应一般按两阶段进行。首先，链淀粉快速地降解，产生低聚糖，此阶段链淀粉的黏度及与碘发生呈色反应的能力迅速下降。第二阶段的反应比阶段慢很多，包括低聚糖缓慢水解生成终产物葡萄糖和麦芽糖。α-淀粉酶作用于支淀粉时产生葡萄糖、麦芽糖和一系列限制糊精(由4个或更多个葡萄糖基构成低聚糖)，后者都含有α-1，6-糖苷键。

淀粉酶厂家-还是隆利生物质量好！-南平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在生物化工这一领域倾注了诸多的热忱和热情，隆利生物一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：林小姐。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。