

淀粉酶 淀粉酶

产品名称	淀粉酶 淀粉酶
公司名称	石家庄市胜博瑞商贸有限公司
价格	9900.00/吨
规格参数	类别:淀粉酶 型号:2-4万单位 品牌:无
公司地址	石家庄新华区赵佗路49号鑫城小区
联系电话	86 0311 13803112343 13803112343

产品详情

类别	淀粉酶	型号	2-4万单位
品牌	无	酶活力	2-4万单位
酶活力保存率	100(%)	砷含量	无(%)
有效物质含量	100(%)	重金属	无(%)
产品规格	2-4万单位	CAS	无

淀粉酶

概述：葡萄糖淀粉酶是由黑曲霉优良菌种（*aspergillusniger*）经深层发酵精制提炼而成。广泛应用于酒精、白酒、啤酒、酿造、味精、淀粉糖、抗菌素等工业。

原理：葡萄糖淀粉酶又称糖化酶，它能把淀粉从非还原性末端水解 -1.4 葡萄糖甬键产生葡萄糖，也能缓慢水解 -1.6 甬键转化成葡萄糖。

产品特性：1、温度：温度范围为 40-65℃，最适作用温度范围为 58-60℃。2、ph：ph 有效范围为 3.0-5.5，最适 ph 范围为 4.0-4.5。

产品性状：1、产品规格：固体型分为 50000u/g、100000u/g 两种；液体型为透明液体，100000u/ml。2、酶活力定义：1g 酶粉或 1ml 酶液在 40℃、ph4.6 件下，1 小时分解可溶性淀粉产生 1mg 葡萄糖的酶量为 1 个酶活力单位（u）。3、标准：执行中华人民共和国行业标准 qb1805.2-93。

应用方法：1、酒精工业：原料经蒸煮冷却到 60℃时，加糖化酶，参考用量为 120-200 单位/克原料，保温 30-60 分钟，冷却后发酵。2、淀粉糖工业：原料经液化后，调 ph 到 4.2-4.5，冷却到 60℃，加糖化酶，参考用量为 100-300 单位/克原料。3、啤酒工业：生产“干啤酒”时，在糖化或发酵前加入糖化酶，可以提高发酵度。4、酿造工业：在白酒、黄酒、曲酒等酒类生产中，以酶代曲，可以提高出酒率，并应用于食醋工业

。5、其它工业：在味精、抗菌素、柠檬酸等其他工业应用时，淀粉液化后冷却到 60 c，调 ph4.5 左右，加糖化酶，参考用量 100-300 单位 / 克原料。

储存：本品系生物活性物质，强光、高温将会引起酶失活，应防止太阳直晒，宜放在低温干燥处。