

麦芽糖酶生产厂家

产品名称	麦芽糖酶生产厂家
公司名称	郑州鸿祥化工有限公司
价格	.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市长兴路与国基路交叉口
联系电话	86-037153796630 18037511379

产品详情

【产品名称】麦芽糖酶

【产品性状】麦芽糖酶澄清的琥珀色至暗棕色液体制剂，或为白色至浅棕黄色粉末。

【产品用途】

麦芽糖酶主要用于生产饴糖、酒精、啤酒、威士忌、酵母。焙烤工业中作为小麦粉改良剂。存在于小肠中，原来是对可使麦芽糖水解生成2分子葡萄糖的酶所用的名称，但现在一般地是作为作用于结合各种配糖基的 α -D-葡萄糖苷的 α -葡萄糖苷酶的别名来使用。麦芽糖 maltose指2分子D-葡萄糖 α -1,4成键的二糖。按化学系统命名法称为4-O- α -D-葡萄糖吡喃糖基-(1 \rightarrow 4)- α -D-葡萄糖吡喃糖。由于用麦芽或从麦芽抽提出的糖化酶（淀粉酶）作用于淀粉溶液生成的化合物，所以产生这一名称。作为天然的淀粉的代谢产物，并不象蔗糖那样最初是由生物细胞合成利用的二糖物质。具有比蔗糖甜度低的良好甜味，发酵性能也佳，所以以淀粉为原料的制造麦芽糖的工业很早以来就很发达。可被 α -葡萄糖苷酶分解成D-葡萄糖，因此动物能够很好地消化吸收这种糖。有些细菌〔如脑膜炎奈氏球菌（neisseria meningitidis）〕具有将麦芽糖加磷酸分解产生 α -D-葡萄糖-1-磷酸的酶。另外在大肠杆菌中也发现了以麦芽糖为葡萄糖基供体制造直链淀粉样的多糖酶（麦芽糖转葡萄糖基酶，amylomaltase）。

【产品包装】麦芽糖酶内用两层聚乙烯塑料袋，外用纸板圆桶包装，净含量25kg。

【产品贮存】麦芽糖酶贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。

著名国学大师翟鸿燊指出:企业产品的品质是一个企业发展的生命，有了品质，企业的诚信度和美誉度才有灵魂的依附，当今的中国呼唤良知企业和品质保障的产品，为了这个民族的未来，也为了自己的千秋万代。欢迎新老客户前来洽谈！咨询热线：韩瑞 0371-53796629，18037511378，qq：1973671826