

DSM-P500 真菌α淀粉酶

产品名称	DSM-P500 真菌α淀粉酶
公司名称	百氏得森（上海）精细化工有限公司
价格	300.00/公斤
规格参数	类别:淀粉酶 型号:P500 品牌:DSM
公司地址	上海市长宁区天山路641号1号楼（19幢）510室
联系电话	021-33608938 13916034061

产品详情

类别	淀粉酶	型号	P 500
品牌	DSM	酶活力	11500FAU/g
酶活力保存率	98（%）	砷含量	0.0003（%）
有效物质含量	90（%）	重金属	0.003（%）
产品规格	食品级		

从米曲霉中提取的不含蛋白酶活力的真菌α淀粉酶

功能描述：

- 1.提高产品持气能力，进而增加产品体积
- 2.改善产品组织结构
- 3.改善产品柔软程度
- 4.改善产品表皮颜色

为改善面团性能及面包品质 bakezyme p500建议使用范围2~25ppm，根据面粉总量计算，最佳使用量
请根据详细而准确的应用性试验

来确定

在搅拌及发酵过程中， α 淀粉酶与 淀粉酶联合作用于破损淀粉，将之逐步降解为麦芽糊精、麦芽糖，在其他酶制剂作用下，将麦芽糖转化为葡萄糖，供酵母利用，产生酒精及二氧化碳，完成面团发酵过程。