

# 蔗糖酶 食品级1kg起批包邮 食用水解酶 蔗糖转化酶

产品名称	蔗糖酶 食品级1kg起批包邮 食用水解酶 蔗糖转化酶
公司名称	上海鹤善实业有限公司
价格	面议
规格参数	类别:蔗糖酶 型号:食品级 品牌:鹤善
公司地址	金山区卫青路
联系电话	021-60641966-60641967-60641968-60641969 13601727226

## 产品详情

产品名称:蔗糖酶，食品.饮料发酵专用，食品.饮料酶解剂。

蔗糖酶，英文：Invertasecas:9001-57-4酶活力：5万u/g。本产品固体蔗糖酶为米黄色粉末，液体糖化酶为棕红色液体。最适合的作用pH值为4.0~4.5，最适合温度60℃。pH值3.0、温度40℃或pH值5.0、温度55℃以下、或pH值7.0、温度45℃以下十分稳定。50%的蔗糖液加入蔗糖酶1~2g,在50℃左右下保持12~24h,转化即可结束。8℃以上时活性很弱。

蔗糖酶，糖化酶]它能把淀粉从非还原性末端水介 $\alpha$ -1,4葡萄糖苷键产生葡萄糖，也能缓慢水解 $\alpha$ -1,6葡萄糖苷键，转化为葡萄糖。同时也能水解糊精，糖原的非还原末端释放  $\alpha$ -D-葡萄糖。

蔗糖酶用于以葡萄糖作发酵培养基的各种抗生素、有机酸、氨基酸、维生素的发酵；本品还大量用于生产各种规格的葡萄糖。总之，凡对淀粉、糊精必需进行酶水解的工业上，都可适用。

1. 作用方式：蔗糖酶的底物专一性较低，它除了能从淀粉链的非还原性末端切开 $\alpha$ -1,4键处，也能缓慢切开 $\alpha$ -1,6。因此，它能很快的把直链淀粉从非还原性末端依次切下葡萄糖单位，在遇到1,6键分割，先将 $\alpha$ -1,6键分割，再将 $\alpha$ -1,4键分割，从而使支链淀粉水解成葡萄糖

2. 作用条件：本品随作用的温度升高活力增大，超过65℃又随温度升高而活力急剧下降，本品是最适用温度是60-62℃。最适作用pH值在4.0-4.5左右

1、蔗糖酶对设备没有腐蚀性，使用安全。使用蔗糖酶工艺简单、性能稳定、有利于各厂的稳定生产。

2、使用蔗糖酶对淀粉水解比较安全，可提高出酒率，麸曲法能减少杂菌感染，节约粮食可降低劳动强度，改善劳动条件。

本产品的类别是蔗糖酶，型号是食品级，品牌是鹤善，酶活力是5万，酶活力保存率是98（%），砷含量是0（%），有效物质含量是99.6（%），重金属是0（%），产品规格是1\*25，CAS是9001-57-4，形状是褐色或微黄色粉末