

-淀粉酶生产厂家

产品名称	-淀粉酶生产厂家
公司名称	郑州天顺食品添加剂有限公司
价格	13.00/公斤
规格参数	
公司地址	河南郑州二七区万客来食品城
联系电话	0371-56607989 18037793221

产品详情

-淀粉酶价格 食品级 -淀粉酶用途 食品级 -淀粉酶批发 -淀粉酶应用
供应食品级 -淀粉酶 -淀粉酶最新报价是由郑州天顺提供的 我们公司一直本着互惠互利的宗旨与广大客户携手共进，共创美好未来，欢迎新老顾客前来订购：18037793221，qq：1610262249.

性状：黄褐色或类白色粉末。由枯草杆菌提取用途：生化研究。能使淀粉迅速液化而生成低分子

应用： -淀粉酶主要用于水解淀粉制造饴糖、葡萄糖和糖浆等，以及生产糊精、啤酒、黄酒、酒精、酱油、醋、果汁和味精等。还用于面包的生产，以改良面团，如降低面团黏度、加速发酵进程，增加含糖量和缓和面包老化等。在婴幼儿食品中用于谷类原料预处理。此外，还用于蔬菜加工中。用量：以枯草杆菌 -淀粉酶(6000iu/g)计，添加量约为0.1%