

淀粉酶生产厂家淀粉酶报价

产品名称	淀粉酶生产厂家淀粉酶报价
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	11.00/千克
规格参数	品牌:淀粉酶厂家 型号:食品级淀粉酶 产地:生产淀粉酶厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室（注册地址）
联系电话	13338976321 13338976321

产品详情

淀粉酶厂家，淀粉酶生产厂家，淀粉酶，淀粉酶价格，淀粉酶报价

淀粉酶是一种水解淀粉的酶类总称，包括 α -淀粉酶、 β -淀粉酶、异淀粉酶、葡糖淀粉酶、极限糊精酶等。它们通常通过淀粉酶催化水解织物上的淀粉浆料，由于淀粉酶的高效性及专一性，酶退浆的退浆率高，退浆快，污染少，产品比酸法、碱法更柔软，且不损伤纤维。

在食品添加剂方面，淀粉酶可以用于制作糊精、啤酒、黄酒、酱油、醋、果汁和味精等。还可以用于面包的生产，以改良面团，如降低面团黏度、改善发酵进程，改善含糖量和缓和面包老化等。具体使用时，应根据不同产品的需要添加适量的淀粉酶。

在工业方面，淀粉酶也被广泛应用于食品加工、生物工程等领域。例如，在啤酒酿造过程中，使用辅料时，推荐加量为辅料干重的0.04~0.08%（即每吨辅料加入0.4~0.8L），与 α -淀粉酶（耐高温）搭配使用效果更佳。

在农业方面，淀粉酶可以作为植物生长调节剂，促进植物生长和发育。此外，它还可以作为杀虫剂和杀菌剂，用于防治农作物病虫害。

在饲料行业方面，淀粉酶可以作为饲料添加剂，提高动物生长速度和饲料转化率。具体使用时，应根据饲料原料组成和工艺参数等因素确定最佳添加量。

关于淀粉酶的性状，它通常呈白色至淡黄色无定形粉末或半透明鳞片，微臭。根据不同的种类，淀粉酶可以是水溶性的粉末或液体。它们通常具有高效性和专一性，能够将淀粉分解成易于消化吸收的物质。

