

糖化酶生产厂家糖化酶报价

产品名称	糖化酶生产厂家糖化酶报价
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	14.00/千克
规格参数	品牌:糖化酶厂家 型号:食品级糖化酶 产地:生产糖化酶厂家
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 17626436065

产品详情

糖化酶厂家，糖化酶生产厂家，糖化酶，糖化酶价格，糖化酶报价

糖化酶的简介：

糖化酶，也称为葡萄糖淀粉酶，是一种能够将淀粉水解为葡萄糖的酶。它是一种由微生物发酵产生的生物催化剂，能够通过催化水解反应将淀粉分子分解为葡萄糖。

糖化酶的性状：

糖化酶通常为淡黄色的粉末，易溶于水。其最适pH值范围为4.0-6.5，最适温度范围为30-60。

在食品添加剂中的应用：

在食品加工中，糖化酶主要用于酿造和制糖工业。它可以作为食品添加剂，提高食品的甜度和口感。例如，在酿造啤酒时，添加糖化酶可以提高啤酒的甜度，改善啤酒的口感和风味。

在工业中的应用：

在工业领域，糖化酶主要用于淀粉加工和制糖工业。它可以用于生产葡萄糖、果糖等高附加值产品，也可以用于生产酒精、酵母等生物制品。

在农业中的应用：

在农业领域，糖化酶可以作为植物生长调节剂使用，促进植物的生长和发育。此外，它还可以用于动物饲料中，提高饲料的营养价值和消化率。

在饲料行业中的应用：

在饲料行业中，糖化酶可以作为饲料添加剂使用，提高饲料的消化率和营养价值。它可以促进动物对饲料中淀粉的消化吸收，提高动物的生长速度和健康状况。具体添加量可视原料和具体工艺条件而定。

用法用量：

关于糖化酶的用量，需要根据具体的应用场景和需求来确定。建议查阅相关的专业文献或咨询专业人士以获取准确的信息。同时，在使用过程中，需要注意控制温度、pH值等反应条件，以确保酶的活性和稳定性。