夏盛 耐高温α-淀粉酶（酱油食醋专用型）

产品名称	夏盛 耐高温α-淀粉酶（酱油食醋专用型）
公司名称	宁夏夏盛实业集团有限公司
价格	61.00/kg
规格参数	
公司地址	银川市金凤区长城中路349号
联系电话	0951-5922336 15309519652

产品详情

耐高温α-淀粉酶（酱油食醋专用型）

产品描述

夏盛耐高温α-淀粉酶（酱油食醋专用型）是采用地衣芽孢杆菌（Bacillus licheniformis）经液体深层发酵、超滤等工序精制而成。是最新一代液体耐温淀粉酶，无需添加钙离子，pH低至4.8仍有相当的催化效率，且具有出色的耐温性。产品能迅速水解淀粉分子中α-1.4葡萄糖苷键，随机水解成长短不一的短链糊精和少量的低聚糖，使淀粉浆粘度迅速降低，广泛应用于谷物加工工业中淀粉质原料的液化。

酶活定义

1mL液体酶，于70℃、pH
6.0条件下，1min液化1mg可溶性淀粉所需的酶量，即为1个酶活力单位，以U/mL表示。

作用条件

作用温度：最适85℃-95℃，在80-100℃均可发挥作用。

作用pH：最适pH范围5.0-6.0，有效pH范围4.5-7.0。

钙离子浓度对酶活力的影响：仅需较低的Ca2+浓度，使用自来水或地下水生产时无需额外添加钙离子。

产品功效

1. 降低淀粉醪液的粘度，有利于醪液在蒸煮锅中的流动和醪液的管道运输。

2. 促进酱油和食醋原料中淀粉的分解，提高了原料利用率，节约粮食，降低成本。

3. 便于酱油和食醋的大规模生产，有助于产品产量的提高，有助于稳定产品质量。

产品规格

规格：酶活力≥180,000u/mL

外观：褐色液体。因发酵原料、周期等因素的影响，颜色会稍有差异，但不会影响使用功效。

产品标准

本产品执行GB 1886.174《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》的相关规定。

具体的产品质量标准如下：

序号	项目		指标
1	容重g/ml		1.10-1.25
2	pH（25°C）		5.8-6.8
3	铅(Pb)/(mg/kg)		≤5.0
4	总砷(以As计)/(mg/kg)		≤3.0
5	菌落总数/(CFU/mL)		≤50000
6	大肠菌群/(CFU/mL)		≤30
7	大肠埃希氏菌	(CFU/mL)	10
		(MPN/mL)	≤3.0
8	沙门氏菌 (25ml)		不得检出
9	产品外观		褐色液体
10	执行标准		GB1886.174

使用方法

用于酱油生产时：一般的推荐加量为每吨淀粉原料加入0.05-0.2L酶制剂，并与淀粉原料混合均匀。然而，由于各工厂原料组成及工艺参数的差异，本品的添加方式和最佳添加量应通过试验来确定。

用于食醋生产时：一般的推荐加量为每吨淀粉原料加入0.05-0.2L酶制剂，添加在蒸煮前的调浆工序，并与淀粉原料混合均匀。然而，由于各工厂原料组成及工艺参数的差异，本品的添加方式和最佳添加量应通过试验来确定。

产品安全

酶制剂是蛋白质，吸入灰尘或悬浮微粒可能会产生过敏作用，导致人们产生过敏反应。如果长时间接触某些酶，可能会刺激皮肤、眼睛和粘膜；飞溅和强烈搅动可能造成可吸入的粉尘。建议穿戴具有保护作用的衣服、手套和眼睛或脸部保护物。

包装与贮存

1. 包装：25kg/桶

2. 本产品为活性生物制剂，运输、贮存过程中应避光、低温、干燥、通风。

3. 本产品原封装在15°C以下低温阴凉干燥环境下，保质期12个月。