

# 夏盛 葡糖淀粉酶（酱油食醋专用型）调味品用酶

产品名称	夏盛 葡糖淀粉酶（酱油食醋专用型）调味品用酶
公司名称	宁夏夏盛实业集团有限公司
价格	35.00/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

### 葡糖淀粉酶（酱油食醋专用型）

#### 产品描述

夏盛葡糖淀粉酶（酱油食醋专用型）是采用黑曲霉（*Aspergillus niger*）经液体深层发酵、超滤等工序精制而成。它以淀粉为底物，在一定条件下从淀粉的非还原性末端开始依次水解 -1,4葡萄糖苷键产生葡萄糖，也能缓慢水解 -1,6葡萄糖苷键产生直链多糖。可广泛用于酱油和食醋等酿造工业中。

#### 酶活定义

1m L 酶液或1g酶粉在40℃、pH 4.6的条件下, 1h 水解可溶性淀粉产生1mg葡萄糖, 即为一个酶活力单位, 以 U/mL (或 U/g) 表示。

#### 作用条件

温度：

pH值：

最适温度范围：45 -60

最适pH范围：4.0-5.0

有效温度范围：20 -65

有效pH范围：3.5-6.0

#### 产品功效

1. 强化和补充曲中酶的不足，促进原料的分解，强化酱油和食醋的生产过程，便于酱油和食醋的大规模生产。
2. 促进曲的生长，提高曲的糖化能力；减少了用曲量，甚至能完全代替曲的使用，提高了原料利用率，节约粮食，降低成本。

3. 有助于产量的提高和产品质量的稳定。

## 产品规格

规格：酶活力 260,000u/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	1.10-1.20
2	pH (25 )	3.0-5.0
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
7	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原料加入0.4-1L酶制剂，添加在发酵初始的制醅过程中，和米曲霉共同发酵。如果工厂采用的是生产淀粉糖浆的新工艺，可直接将葡糖淀粉酶在糖化初始时加入，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，本品的最佳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原料加入0.4-1L酶制剂，可直接将葡糖淀粉酶在糖化初始时加入，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，本品的最佳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。如果长间接接触某些酶，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 以下低温阴凉干燥环境下，保质期12个月。

