

夏盛 -淀粉酶（味精专用型）调味品用酶

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 夏盛 -淀粉酶（味精专用型）调味品用酶 |
| 公司名称 | 宁夏夏盛实业集团有限公司 |
| 价格 | 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

-淀粉酶（味精专用型）

产品描述

夏盛 -淀粉酶（味精氨基酸专用型）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5.3仍可稳定运行，且具有出色的耐温性，可适用于110 的喷射液化系统中。产品能迅速水解淀粉分子中 -1.4 葡萄糖苷键，随机水解成短链糊精和低聚糖，使淀粉浆粘度迅速降低。广泛应用于谷氨酸、赖氨酸等氨基酸的生产中。

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90-95 ，在105-110 时仍保持相当活力。

作用pH：最适pH范围5.6-5.8，有效pH范围5.0-6.5。

钙离子浓度对酶活力的影响：仅需较低的Ca²⁺浓度，约20-50ppm。

产品功效

1. 快速降低糊化淀粉的粘度，提高液化液的过滤速度。
2. 蛋白质凝聚效果好，糖液透明度好。
3. 有利于液化效果的稳定和产品质量的提高。

产品规格

规格：酶活力 70,000u/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) | 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

原料与水混合均匀后，调整pH5.5-5.8，以每吨原料加该酶0.2-0.3L左右，然后迅速升温至105 喷射液化，在95-98 ，保温60-120分钟。

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：28kg/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。