夏盛 葡糖淀粉酶（味精专用型） 调味品用酶

产品名称	夏盛 葡糖淀粉酶（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	50.00/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（味精专用型）

产品描述

夏盛葡糖淀粉酶（味精氨基酸专用型）由葡糖淀粉酶和一种低pH、热稳定好的普鲁兰酶优化复合而成。其中的葡糖淀粉酶可水解液化淀粉中的α-D-1，4和α-D-1，6葡萄糖苷键而产生葡萄糖；普鲁兰酶可快速水解液化淀粉中的α-D-1，6葡萄糖苷键，产生直链糊精。

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

典型作用条件如下表所示，应用效果与葡糖淀粉酶添加量，糖化温度、pH值，糖化时间和底物浓度等因素有关。本产品基本上不含转苷酶活性，因此，可从液化淀粉中产生几乎定量的葡萄糖。

液化液DE	13-18	糖化温度	58-64℃	糖化时间	28-36h
固形物浓度	28-35%	糖化pH	4.0-4.8	加酶量	0.35-0.6kg/吨干淀粉

产品功效

1. 较短的糖化时间内达到更高的DX值。

2. 更少的酶制剂添加量。

3. 有利于糖化效果的稳定和产品质量的提高。

产品规格

规格：葡糖淀粉酶活力≥90,000U/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°C）		4.0-4.5
3	铅(Pb)/(mg/kg)		≤5.0
4	总砷(以As计)/(mg/kg)		≤3.0
5	菌落总数/(CFU/g或CFU/mL)		≤50000
6	大肠菌群/(CFU/g或CFU/mL)		≤30
7	大肠埃希氏菌	(CFU/g或CFU/mL)	10
		(MPN/g或MPN/mL)	≤3.0
8	沙门氏菌 (25g或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

葡糖淀粉酶的添加量要视具体的作用条件以及要求达到的最终DE值决定，正常情况下添加量为0.35-0.6kg/吨干淀粉，一般0.45-0.5kg/吨干淀粉即可达到理想效果。

60°C时，其所含最关键组分葡糖淀粉酶和普鲁兰酶，两种酶活优化值在pH4.3-4.5相契合，因此该范围内作用效果最佳。

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°C以下低温阴凉干燥环境下，保质期12个月。