夏盛 α-淀粉酶（耐高温） 食品专用

产品名称	夏盛 α-淀粉酶（耐高温） 食品专用
公司名称	宁夏夏盛实业集团有限公司
价格	51.00/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

α-淀粉酶（耐高温 液体70000）

产品描述

夏盛耐高温α-淀粉酶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仍可高效催化，且具有出色的耐温性能，可适用于110°C的喷射液化系统中。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，广泛应用于淀粉糖、柠檬酸、味精、发酵工业等淀粉质原料的液化。

主要应用领域

1. 应用于葡萄糖、麦芽糖等淀粉糖产品的生产中，作用在液化工段、使淀粉液化更彻底，缩短液化时间，提高设备和原料利用率。

2. 应用于啤酒工业中，可以使淀粉液化更彻底，醪液分层更明显，色度低，缩短糊化和过滤时间，提高设备和原料利用率。

3. 还可广泛应用于味精、氨基酸、柠檬酸、白酒、黄酒和食醋等工业中。

酶活力定义

1mL液体酶，于70°C、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

有效温度范围：60°C-110°C　　有效pH范围：4.0-7.5

最适温度范围：90°C-100°C　　最适pH范围：5.0-6.5 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

使用量

一般的推荐加量为每吨原料加入0.1-0.4kg酶制剂。然而，由于应用领域和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。

使用安全

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。