

夏盛真菌 -淀粉酶 啤酒用酶

产品名称	夏盛真菌 -淀粉酶 啤酒用酶
公司名称	宁夏夏盛实业集团有限公司
价格	105.00/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

真菌 -淀粉酶

产品描述

真菌 -淀粉酶是采用优良菌株米曲霉（*Aspergillus oryzae*）经液体深层发酵、精制而成的高效生物制剂，广泛应用于啤酒等生产中。本品为水解酶类，可以迅速水解直链和支链淀粉内部的 α -1,4糖苷键，生成大量的麦芽糖及少量的麦芽三糖、葡萄糖和其它寡聚糖。

酶活定义

1ml酶液或1g酶粉在40℃、pH5.0的条件下，30min水解可溶性淀粉底物，反应液中产生相当于10mg葡萄糖的还原糖所需的酶量，定义为1个酶活力单位，以U/mL表示。

作用条件

最适温度范围：50℃ -65℃ 最适pH范围：4.5-6.0

Ca²⁺对酶具有一定激活作用；Fe²⁺、Ba²⁺、Cu²⁺、Mn²⁺、Fe³⁺对酶具较强抑制作用。

产品功效

1. 使淀粉液化更彻底，色度低，缩短糊化时间，提高设备和原料利用率；
2. 提高麦汁的可发酵性、改善残糖率等作用。

产品规格

规格：酶活力 20,000 U/mL

外观：棕色液体

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)	5.0 ~ 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) (MPN/mL)	<10 3.0
8	沙门氏菌 (25ml)	不得检出
9	产品外观	棕色液体
10	执行标准	GB1886.174

使用方法

在糖化工段使用时，推荐加量为200-400ppm（即每吨干淀粉加入0.2-0.4L）；在发酵工段使用时，推荐加量为20-40ppm（即每吨冷麦汁加入20-40mL）。然而，由于糖化原料组成及工艺参数的差异，本品的最佳添加量应通过在糖化或发酵车间中进行不同添加量的试验来确定。如果工艺中需调整料液的pH，请在调整完成后再加入酶液。

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。