

南宁庞博生物供应食品级淀粉酶

| | |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 南宁庞博生物供应食品级淀粉酶 |
| 公司名称 | 南宁庞博生物工程有限公司 |
| 价格 | 260.00/kg |
| 规格参数 | 品牌:庞博生物 酶活力:2万u/g 规格:食品级 |
| 公司地址 | 南宁市国家经济技术开发区银凯工业园D栋 |
| 联系电话 | 0771-4868801转619 |

产品详情

中温淀粉酶

概述：

中温淀粉酶是经枯草芽孢杆菌深层发酵提取精制而成，可高效水解淀粉、可溶性糊精及低聚糖中的 - 1,4葡萄糖苷键，使溶液的黏度迅速降低，分解成具有不同长度的链的糊精和低聚糖。

产品特点：

- 1、热稳定性：在60 以下稳定，最适作用温度60 ~ 70 之间。在70 ~ 90 之间，随着温度升高，其反应速度加快，但失活也加快，适用于不高于90 的液化过程。
- 2、pH稳定性：pH6.0-7.0稳定，最适pH6.0，pH5.0以下将逐渐失活。

应用领域：

本品可广泛应用在淀粉糖、酒精、酿造、味精、葡萄糖、有机酸和抗菌素等工业。

产品规格：

本产品符合中华人民共和国行业标准QB/T1803-93。

中温淀粉酶活力：5000u/g，20000u/g

使用条件：

最适温度：55 ~ 60 ，最适pH：5.0~7.0，酶的最适添加量必须按照具体生产情况而定，详情请来函或来电咨询。

储存：

酶制剂在不同贮存温度下，其活力会随时间不同程度地逐渐失去，建议贮存在阴凉干燥的环境下，应在低温条件下避光保存；

贮藏过久或贮藏条件不利，如温度湿度过高，则需要在使用时适量的增大添加量。

安全：

中温淀粉酶属于纯天然的酶制剂，是蛋白质，食用使用酶制剂的食品如同食用含有蛋白质类食物一般，对人体有益无害；对于部分敏感人群，如直接摄入高浓缩的酶粉或雾滴，有可能引起过敏，过长时间接触有可能刺激皮肤、眼睛和粘膜组织；

在操作过程中建议配戴口罩、眼罩等防护用具，剩余或洒出的酶粉需及时处理，对于大量洒出的酶粉应轻轻扫回容器，少量则用真空吸走或用水浸湿清理。

中温淀粉酶是一种生物活性物质，易受重金属离子（Fe³⁺、Cu²⁺、Hg⁺、Pb⁺等）和氧化剂的抑制及破坏作用，在贮存或使用过程中应避免与之接触。

包装：

铝塑袋包装，1kg × 10包/箱；1kg × 20包/箱