退浆酶，纺织工业用酶，中温淀粉酶

产品名称	退浆酶，纺织工业用酶，中温淀粉酶
公司名称	济南德美生物技术有限公司
价格	12.60/公斤
规格参数	
公司地址	山东省济南市高新技术开发区未来商务中心
联系电话	15688889708

产品详情

中温退浆酶，纺织工业用酶，中温淀粉酶

一、产品概述

中温α-淀粉酶采用枯草芽孢杆菌经深层发酵、提取等工序精制而成。能随机水解淀粉、糖原及降解物质内部的α-1，4葡萄糖苷键，产生短链的糊精和寡聚糖，从而使得胶状淀粉糊的粘度迅速下降，即“液化”作用，故又称液化酶。该酶已被广泛应用于啤酒、酒精、味精、淀粉糖、饲料、纺织、印染等行业。

二、产品规格及其质量指标

项目	指标	项目	指标
外观	棕褐色液体或浅黄色粉末	温度适应范围	80°C以下
酶活u/ml(g)	2000、3000、4000、6000	最适温度	60-70°C
气味	无异味	固体干燥失重	＜8%
pH值适应范围	5.8-7.0	40目标准筛	≥80%
最适pH值	6.0-6.4	液体容重	≤1.25g/ml
执行标准	QB1805.1-93		

三、酶活力定义

1ml酶液于70°C，pH6.0条件下，1分钟液化可溶性淀粉1mg成为糊精所需要的酶量，即1个酶活力单位。钙离子的存在对酶活力的稳定性有提高作用，没有钙离子，酶活力将完全丧失。

四、使用方法

1、啤酒酿造过程中，在糊化锅中调浆后加该淀粉酶，加酶量在6个单位/克原料左右，在85—90°C液化30

分钟左右。

2、在饴糖、酶法味精生产中，将淀粉酶加入调好的淀粉浆中（6—8个单位/克原料左右）充分混合后，加热至85—90°C液化30分钟左右。

3、在纺织品退浆上的应用，适用于不耐高温的丝绸、化纤、棉毛织品的退浆工艺，加酶量在0.2%（2000 u/ml）左右，在50—80°C水温中保持20—40分钟。

4、其他工业，一般控制加酶量在6—8个单位/克淀粉，钙离子浓度150ppm。

五、包装与储存

液体产品采用无毒塑料桶装，25KG/桶。固体内包装为无毒塑料袋，外包装为25千克/袋。

本品属生物活性物质，强光、高温将会引起酶失活。应置于低温、干燥处保存，避免阳光直射。