

淀粉酶生产厂家 食品级淀粉酶厂家

产品名称	淀粉酶生产厂家 食品级淀粉酶厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	14.00/公斤
规格参数	品牌:科隆多 型号:食品级 产地:河北邯郸
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

淀粉酶生产厂家 食品级淀粉酶厂家

淀粉酶amylase, AMY,AMS一般作用于可溶性淀粉、直链淀粉、糖元等 α -1,4-葡聚糖,水解 α -1,4-糖苷键的酶。根据酶水解产物异构类型的不同可分为 α -淀粉酶 (EC3.2.1.1.) 与 β -淀粉酶 (EC3.2.1.2.)。 α -淀粉酶广泛分布于动物 (唾液、胰脏等)、植物 (麦芽、山h菜) 及微生物。微生物的酶几乎都是分泌性的。此酶以Ca²⁺为必需因子并作为稳定因子和激活因子,也有部分淀粉酶为非Ca²⁺依赖型。淀粉酶既作用于直链淀粉,亦作用于支链淀粉,无差别地随机切断糖链内部的 α -1,4-链。因此,其特征是引起底物溶液粘度的急剧下降和碘反应的消失,最终产物在分解直链淀粉时以葡萄糖为主,此外,还有少量麦芽三糖及麦芽糖,其中真菌 α -淀粉酶水解淀粉的终产物主要以麦芽糖为主且不含大分子极限糊精,在烘焙业和麦芽糖制造业具有广泛的应用。另一方面在分解支链淀粉时,除麦芽糖、葡萄糖、麦芽三糖外,还生成分支部分具有 α -1,6-键的 α -极限糊精 (又称 α -糊精)。一般分解限度以葡萄糖为准是35-50,但在细菌的淀粉酶中,亦有呈现高达70分解限度的 (最终游离出葡萄糖); β -淀粉酶广泛分布与 α -淀粉酶的不同点在于从非还原性末端逐次以麦芽糖为单位切断 α -1,4-葡聚糖链。主要见于高等植物中 (大麦、小麦、甘薯、大豆等),但也有报告在细菌、牛乳、酶菌中存在。对于象直链淀粉那样没有分支的底物能完全分解得到麦芽糖和少量的葡萄糖。作用于支链淀粉或葡聚糖的时候,切断至 α -1,6-键的前面反应就停止了,因此生成分子量比较大的极限糊精。从上述的 α -淀粉酶和 β -淀粉酶的作用方式,分别提出 α -1,4-葡聚糖-4-葡萄糖水解酶 (α -1,4-glucan 4-glucanohydrolase) 和 α -1,4-葡聚糖-麦芽糖水解酶 (α -1,4-glucan maltohydrolase) 的名称等而被使用。 β -淀粉酶葡萄糖淀粉酶,糖化酶,编号E.C.3.2.1.3 β -淀粉酶 (β -amylase) 是外切酶,从淀粉分子非还原端依次切割 (14) 链糖苷键和 (16) 链糖苷键,逐个切下葡萄糖残基,与 α -淀粉酶类似,水解产生的游离半缩醛羟基发生转位作用,释放 α -葡萄糖。无论作用于直链淀粉还是支链淀粉,最终产物均为葡萄糖。[1]异淀粉酶淀粉-1,6-葡萄糖苷酶,编号E.C.3.2.1.33动物、植物、微生物都产生异淀粉酶。来源不同,名称也不同,如:脱支酶、Q酶、R酶、普鲁蓝酶、茁酶多糖酶等。水解支链淀粉或糖原的 α -1,6-糖苷键,生成长短不一的直链淀粉 (糊精)。主要由微生物发酵生产,菌种有酵母、细菌、放线菌。主要用途用作果汁加工中的淀粉分解和提高过滤速度以及蔬菜加工、糖浆制造、葡萄糖等加