

淀粉酶价格 淀粉酶生产厂家

产品名称	淀粉酶价格 淀粉酶生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌: 淀粉酶生产厂家 型号:食品级/工业级 淀粉酶 产地:河北 淀粉酶厂家
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

淀粉酶简介：

淀粉酶

1、性能及适用范围：本产品具有较强的水解能力，能将大分子的淀粉水解成可溶性的糊精，低聚糖和麦芽糖甚至单糖。用于淀粉糖、制药、纺织退浆、酒精、啤酒、酿造、饴糖、柠檬酸等发酵工业和其他淀粉加工业。2、作用条件：作用温度：50-80；PH值：5.5-7.5；Ca²⁺浓度150ppm3、参考用量：

应用范围	温度	PH	用量
制葡萄糖（液化）	80-90	6.0-6.5	8-10单位/克原料
一般织物退浆	45-55	6.5-6.7	2单位/毫升
毛巾退浆	55	6.5-6.7	2单位/毫升
饴糖（液化）	70-90	6.2-6.5	5-6单位/克原料
酒精白酒（液化）	85-90	6.0-6.5	2单位/克原料
啤酒（液化）	70-90	6.0-6.5	6-8单位/克原料
酿醋（原料液化）	58-90	6.2-6.4	5-8单位/克原料

其他行业应用以具体的工艺条件经试验确定用量。

4、产品规格：本产品为浅黄色固体粉末，细度为85通过40目标准筛，水分 5、运输与贮存：
：本产品是一种生物活性物质，贮存及运输过程中应保持低温、干燥及避免失活，6个月酶活力保存率80(25)。