

淀粉酶生产厂家 淀粉酶作用、用途、用量

产品名称	淀粉酶生产厂家 淀粉酶作用、用途、用量
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：

淀粉酶简介：

-淀粉酶，系统名称为1,4- α -D-葡聚糖葡聚糖水解酶，别名为液化型淀粉酶、液化酶、 α -1,4-糊精酶。含水量5%~8%。溶于水，FAO/WHO规定，ADI无特殊限制。

黄褐色或类白色粉末。

英文名称： α -Amylase(Bacillus subtilis)；1,4- α -D-Glucan-glucanohydrolase其他名称：中温淀粉酶；液化型淀粉酶；液化酶； α -1,4糊精酶；细菌性淀粉酶； α -淀粉酵素；糊精化酶

CAS号：9000-90-2级别：BioChemika活力：50U/mg活力定义：1 U corresponds to the amount

of enzyme which liberates 1 μ mole maltose per minute at pH 6.9 at 25 ° C (starch acc. to Zulkowsky, Catalog No. 85642, as substrate).性状：黄褐色或类白色粉末。由枯草杆菌提取

用途：生化研究。能使淀粉迅速液化而生成低分子。保存：2~8

应用

α -淀粉酶主要用于水解淀粉制造饴糖、葡萄糖和糖浆等，以及生产糊精、啤酒、黄酒、酒精、酱油、醋、果汁和味精等。还用于面包的生产，以改良面团，如降低面团黏度、加速发酵进程，增加含糖量和缓和面包老化等。在婴幼儿食品中用于谷类原料预处理。此外，还用于蔬菜加工中。用量：以枯草杆菌 α -淀粉酶(6000IU/g)计，添加量约为0.1%。