

甘肃华羚+高温淀粉酶 10KG 酶制剂

产品名称	甘肃华羚+高温淀粉酶 10KG 酶制剂
公司名称	甘肃华羚干酪素有限公司
价格	3000.00/公斤
规格参数	型号:酶制剂系列 类别:烘焙食品等行业 品牌:甘肃华羚
公司地址	合作市环西路32号
联系电话	0941-8231752 13239684309

产品详情

型号	酶制剂系列	类别	烘焙食品等行业
品牌	甘肃华羚	有效物质含量	40000 U/g (%)
执行标准	QS-1	主要用途	烘焙食品等行业
CAS	QS-1		

产品分类：酶制剂系列产品型号：hlham-40产品规格：1000/袋产品介绍：-淀粉酶该酶为内切淀粉酶，可以迅速水解胶凝淀粉、直链淀粉和支链淀粉水溶液内部的-1,4葡萄糖苷键，产生可溶性糊精及少数麦芽糖和葡萄糖。长时间反应会产生含高麦芽糖和少量葡萄糖的糖浆。该酶已被广泛应用于饴糖、高麦芽糖、啤酒酿制、烘焙食品等行业。产品状态：白色粉剂理化性质：最适ph4.8-5.4可用ph4.0-6.6最适温度：75-85 可用温度：60-65 用法用量：酶制剂的使用要求一般是以工艺条件来体现的。总的来说，水解率随着酶浓度的提高而提高。在最佳条件下，该酶的添加量为干物质的0.01~0.05%，会很好地将淀粉溶液液化和糖化。糖化时间影响麦芽糖的产率，时间越长，产率越高。在生产麦芽糖浆时，首先用耐高温-淀粉酶对淀粉液化，使液化液de值达10~15%，降温至55~58，调节ph值5.0~5.5，加入该酶糖化，糖化时间一般不超过12小时。真菌淀粉酶对淀粉的水解度在40~50%，产生的麦芽糖一般在50%左右。因此，在糖化过程中当糖化de值达到45~48%时，即可结束糖化。有时在de值达到45%后，添加少量糖化酶，使de值达到50%以上。终止糖化反应可通过升温到80，维持10~20分钟，或降低ph值小于4，使真菌淀粉酶失活。包装：本品标准包装为1kg/袋。储运：运输时应避免日晒，贮存于阴凉干燥处，温度为25 时可保存12个月，每三个月酶活损失小于5%。保质期：一年-----

指标名称	指标活性
40000u/g 重金属	30ppm(如铅)铅
5ppm 汞	3ppm镉
0.1ppm 砷	3ppm细菌总数
1000cfu/g大肠菌群	30 cfu/g致病菌
	不得检出