

## a-淀粉酶 淀粉酶 食品级

产品名称	a-淀粉酶 淀粉酶 食品级
公司名称	郑州成果商贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	类别:淀粉酶 型号:食品级 品牌:国产
公司地址	中国 河南 郑州市惠济区 郑州是惠济区
联系电话	86 0371 68180606/68180707 13939016844

## 产品详情

类别	淀粉酶	型号	食品级
品牌	国产	酶活力	5000
产品规格	25kg/桶	CAS	有

1、产品性状：食品级为浅褐色非粘性液体，工业级为黄褐色粉末。2、作用方式：它能随机水解淀粉、糖原及其降解物内部的  $\alpha$ -1,4葡萄糖苷键，任意切断成长短不一的短链糊精和支链淀粉，均以无规则形式进行分解，从而使淀粉糊的粘度迅速下降。3、热稳定性：在60℃以下较为稳定，最适作用温度60 - 70℃，在70 - 90℃之间，随着温度升高其反应速度加快，但失活也加快，适用于最高达90℃的液化过程。4、pH值稳定性：pH6.0 - 7.0较为稳定，最适作用pH6.0，pH5.0以下失活较重。5、钙离子浓度对酶活力的影响：钙离子对酶活力的稳定性有提高作用；没有钙离子，酶活力完全丧失。6、pH值稳定性与钙关系：钙的存在，酶活力的pH值范围增广，不含钙的酶，酶的pH值范围狭窄。本产品适用于食品工业：饴糖、啤酒、黄酒、葡萄糖、酒精、白酒、味精、抗生素等工业的“液体”工艺，也可用于要求高质量的丝绸人造棉、化学纤维、纺织等行业的“退浆”工艺。