

食品级耐高温 -淀粉酶变形淀粉糖专用高温细菌酶液化宽温退浆酶

产品名称	食品级耐高温 -淀粉酶变形淀粉糖专用高温细菌酶液化宽温退浆酶
公司名称	威海德科生物科技有限公司
价格	350.00/桶
规格参数	品牌:德科 产地:威海 保质期:1年
公司地址	山东省威海市文登市环山办岱韩路7-1号（注册地址）
联系电话	15550693598

产品详情

产品概述 耐高温 -淀粉酶采用地衣芽孢杆菌经深层培养、提取等工序精制而成。能随机水解淀粉、糖原及降解物质内部的 -1,4葡萄糖苷键，使得胶状淀粉溶液的粘度迅速下降，产生可溶性糊精和寡聚糖，过度的水解可产生葡萄糖和麦芽糖。该酶具有极高的耐热性能，广泛应用于酒精、味精、淀粉糖、啤酒酿造等行业。使用方法 1、啤酒酿造过程中，待辅料与水混合均匀后，推荐添加6-8个单位/每克辅料，可一次加入，迅速升温，在95—97 保温30分钟左右。2、酒精生产中，推荐添加6个单位/每克原料（0.5公斤/吨原料），pH6.5—7.0，搅拌后用泵送入蒸煮锅或连续蒸煮加热器，温度可控制在100 左右，时间为100分钟，冷却后糖化。3、味精、淀粉糖行业应用时，调整pH至6.0—6.5，推荐添加10-12个单位/每克原料（0.5—0.6公斤/吨原料）。如采用间隔液化，在液化罐中可迅速升温至100 左右，在95—100 保温30分钟以上；如采用喷射液化，喷射温度可在105 左右，并在95 保温60—120分钟。