

# 淀粉酶 淀粉酶 亿隆金盛

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 淀粉酶 淀粉酶 亿隆金盛                  |
| 公司名称 | 邢台万达生物工程有限公司                  |
| 价格   | .00/个                         |
| 规格参数 | 类别:淀粉酶<br>型号:a—淀粉酶<br>品牌:亿隆金盛 |
| 公司地址 | 河北省邢台市开发区二干河大街                |
| 联系电话 | 86-03193970168 15333399858    |

## 产品详情

|      |                |     |       |
|------|----------------|-----|-------|
| 类别   | 淀粉酶            | 型号  | a—淀粉酶 |
| 品牌   | 亿隆金盛           | 酶活力 | 2000  |
| 产品规格 | 1000 - 4000u/g |     |       |

1. 作用方式：它能以无规则的形式水解淀粉分子中的 $\alpha$ -1,4葡萄糖苷键生成短链糊精和小分子糖类，从而使淀粉浆的粘度迅速下降，又称液化酶。
2. 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，失活也加快，适用于不高于90 的液化过程。
3. pH稳定性：pH6.0 - 7.0较为稳定，最适作用pH6.0，pH5.0以下失活严重。
4. 与淀粉浓度关系：淀粉和淀粉水解产物糊精浓度增加对酶活力稳定性有所提高作用。
5. pH稳定性与钙离子关系：一定浓度钙离子存在，酶活力的pH值范围增广，不含钙离子的酶，其酶活力的pH值范围狭窄。
6. 钙离子对酶活力影响：钙离子对酶活力的稳定性有提高作用。
7. 钙离子浓度与温度的关系：一定浓度钙离子对酶的热稳定性有提高作用，提高酶的作用温度。