淀粉酶 淀粉酶 BF7658a

产品名称	淀粉酶 淀粉酶 BF7658a
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 型号:BF7658a 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	BF7658a
品牌	亿隆金盛	酶活力	1000
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a-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°C以下较为稳定，最适作用温度60－70°C，在70－90°C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°C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。