

中温 α -淀粉酶

中温 α -淀粉酶是采用枯草芽孢杆菌经液体深层发酵、超滤等工序精制而成，具有高效、耐热的优良性能，广泛应用于饲料、酒精、啤酒、味精、淀粉糖、发酵工业等淀粉质原料的液化以及纺织、印染行业退浆等。

酶活定义(GB/T24401-2009)

1g固体酶粉(或1ml液体酶),于60°C、pH值6.0条件下,1h液化1g可溶性淀粉所需的酶量,即为1个酶活力单位,以u/g(u/ml)表示。

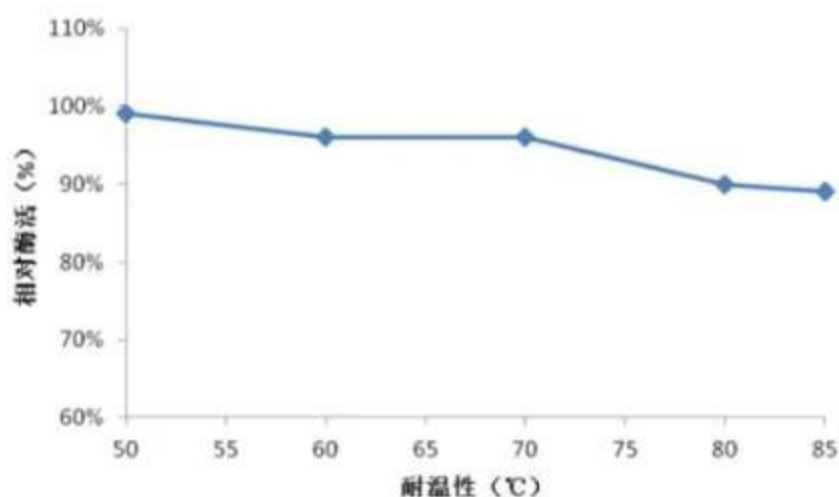
酶学特性

温度:适宜温度范围为30°C-80°C,最适温度范围为60°C。

pH值:适宜PH值范围为4.0-8.0,最适pH值范围为5.0。

耐温性试验

取中温 α -淀粉酶样品用缓冲液稀释,将盛有酶液的试管放入不同温度的水浴中保温3min,取出冷却至室温,测定酶活。



中温 α -淀粉酶耐温性强,在80°C水浴中酶活保留率达90%以上,完全能够满足各种畜禽饲料制粒的要求。

产品规格与用量

剂型	酶活 (U/g)			
	固体型	2000	5000	10000

应用领域

在饲料工业中,添加中温 α -淀粉酶可以有效补充畜禽内源酶的不足,提高饲料中淀粉的降解率,改善能量利用效率,降低饲料成本,提高动物生产性能。



应用领域

在纺织品退浆上,使用精制的液体淀粉酶作为退浆剂,适用于不耐高温的丝绸、化纤、棉毛织品的退浆工艺,加酶量在0.1% (4000U/g)左右,在水浴60-80°C条件下反应30min。



应用领域

在啤酒生产中,使用大米、玉米为辅料时,在糊化锅中调浆、调pH值后加淀粉酶6-8 U/g原料,在70-85°C条件下液化30min。



包装及保质期

包装:纸塑复合包装袋,25 kg/袋。

保质期:固体产品常温下贮存,保质期12个月。

注意事项

本品添加量小,使用时需要逐级预混合后添加到原料中,保证混合均匀度。

开封后如有剩余,需密封存放,避免受潮。

