

# 低温 $\alpha$ -淀粉酶

低温 $\alpha$ -淀粉酶是采用黑曲霉经液体深层发酵，多级提取精制而成的高纯度产品，该酶为内切淀粉酶，可以迅速水解直链和支链淀粉水溶液中的 $\alpha$ -1,4糖苷键，生成麦芽糖、葡萄糖和其它寡糖。该酶最适pH值为5-7，最适作用温度为35-50 $^{\circ}\text{C}$ ，非常适于在动物体内发挥作用，已被广泛应用于饲料、制糖、啤酒酿制、烘焙等行业。

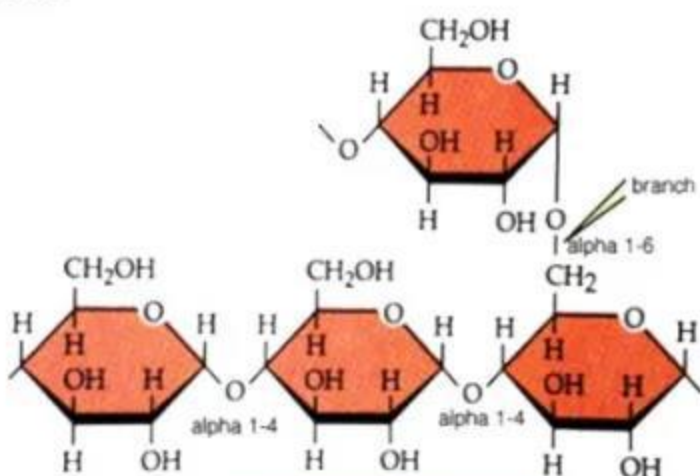
## 低温 $\alpha$ -淀粉酶酶活定义



1g固体酶粉（1ml或液体酶液）于40 $^{\circ}\text{C}$ 、pH5.0条件下，30min液化可溶性淀粉，产生相当于10mg葡萄糖的还原糖所需的酶量，即为一个酶活力单位，以u/g（mL）表示。

## 产品作用机理

低温 $\alpha$ -淀粉酶也称内切型淀粉酶，它以随机的方式水解淀粉分子内部 $\alpha$ -1,4-糖苷键，产生各种类型的寡糖，可使底物黏度迅速降低，不能水解 $\alpha$ -1,6-糖苷键，但能跨越 $\alpha$ -1,6-糖苷键水解直链内的 $\alpha$ -1,4-糖苷键，水解直链淀粉最终产物为麦芽糖和葡萄糖，水解支链淀粉最终产物为麦芽糖、葡萄糖和异麦芽糖。



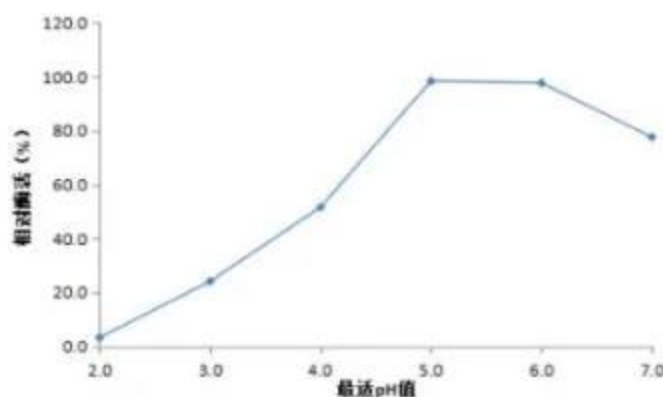
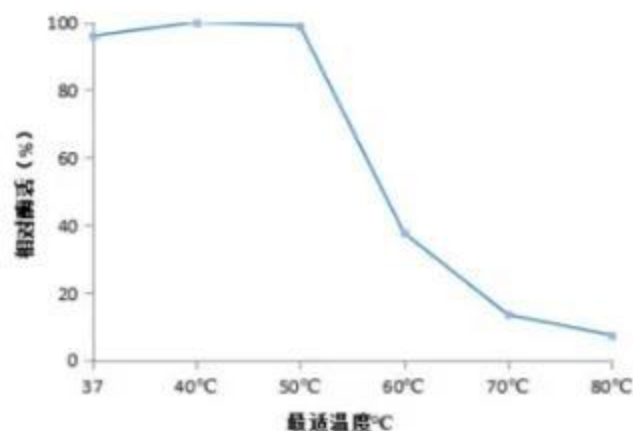
淀粉中的两种连接键



淀粉酶的作用机理

## 产品优势

- 1、具有较宽的pH作用范围，pH5-7范围内酶活表现良好。
- 2、热稳定性好，保证了制粒过程后的酶活效率。
- 3、最适温度及最适pH接近动物胃肠道的环境，酶解效率高。



## 产品功效

- 1、补充内源酶，保障幼龄动物对日粮的消化吸收。
- 2、促进内源酶分泌，提高内源酶活性。
- 3、有效降解饲料中的抗营养因子，提高饲料中营养物质利用率。
- 4、提高畜禽生产性能、降低配方成本，增加经济效益。

## 产品规格与用量

剂型 (u/g)	50000
用量 (g/t)	30-50



## 使用方法

本产品使用时需要预混合，然后逐级放大，再添加到饲料中。

## 保质期及注意事项

保质期为12个月。

储存在干燥、通风、阴凉处，避免受潮和与有毒物质混储。

