



产品概述

中温 α -淀粉酶是采用枯草芽孢杆菌经发酵、提取精制而成，被广泛应用于酒精、味精、啤酒、淀粉糖、纺织印染退浆、饲料等工业。

酶活定义 (GB/T24401-2009)

1g 固体酶粉（或 1ml 液体酶），于 60°C、pH6.0 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。

产品质量指标及特性

项 目	液 体
酶活力	2000、4000
pH 值	适应 pH 范围 5.5-7.5，最适作用 pH 值 6.0-6.5
温度	适应温度范围 60-90°C，最适作用温度 60-70°C
气味	正常发酵气味
容重	1.10-1.25/g(ml)
金属离子对酶活影响	钙离子对酶活力的稳定性有提高作用，使用过程中要求钙离子含量在 50-70ppm，没有钙离子，酶活力完全丧失。
外观	黄褐色粉末、无潮解
执行标准	GB/T 24401-2009

作用原理

中温 α -淀粉酶能随机从淀粉分子内部水解 α -1,4 糖苷键，生成糊精及少量葡萄糖和麦芽糖，能使长链淀粉分子变成短链糊精及少量的低分子糖类，淀粉液的粘度迅速下降，达到液化目的，又被称作“液化酶”。

应用领域

▼ 用于饴糖、酶法味精加工生产

在饴糖、酶法味精上生产中，调节淀粉浆浓度，调 pH 至 6.2-6.4，并加入 0.2% 氯化钙（按原料重量计算），然后将淀粉酶加入淀粉浆中（6-8U/g 原料），充分混合后，加热至 70-85°C，液化 30min 左右。

▼ 用于啤酒加工生产

在啤酒生产中，使用大米、玉米为辅料时，先磨粉通过 40 目以上筛孔，在糊化锅中调浆、调 pH 后加淀粉酶 6-8 U/g 原料，在 70-85°C 条件下液化 30min。

▼ 用于纺织品退浆工艺

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 50-80°C 条件下反应 20-40min。

▼ 用于酒精、柠檬酸和其他食品加工生产

在酒精、柠檬酸和其他食品生产中应用本产品可参照酶特性进行，也可咨询公司技术人员。

包装和储存

- 采用 20kg 包装，也可根据客户需求定制不同规格包装；
- 该产品在未经开封 25°C 以下阴凉、干燥环境下 6 个月，超过保质期的，酶活力可能降低，但仍可使用，使用量应增加；
- 该产品应避免高温和阳光直射。

注意事项

- 使用过程中，避免吸入，防止于未成年接触，若不慎接触及时用清水冲洗；
- 产品启封后应尽快使用，剩余部分需密封保存；
- 产品在贮运中要避免雨淋和暴晒，禁止与有毒有害物质混运、混存。



联系奕农

江苏总部-江苏奕农生物股份有限公司

地址：江苏省宿迁市沐阳国家经济开发区义乌路26号
联系：(0527) 80702702 (010) 62890139
邮箱：yinongbio@yinongbio.com.cn

上海分公司-上海奕农生物科技有限公司

地址：上海市奉贤区岚丰路850弄漕河泾南桥欣创园3号楼整栋
联系：(021) 67108887 (086) 131 6713 8887
邮箱：yinongbio@yinongbio.com.cn

北京分公司-北京奕农顺丰生物技术有限公司

地址：北京市海淀区圆明园西路2号中国农科院农场品加工所科研楼1号楼配楼z102室
联系：(0527) 80702702 (010) 62890139
邮箱：yinongbio@yinongbio.com.cn

其他分公司:广州分公司 | 海外机构:新加坡研发中心/香港

联系：(0527)80702702 (010)62890139
邮箱：yinongbio@yinongbio.com.cn

官方微信



奕农生物



上海奕农