

真菌 α - 淀粉酶

产品概述

真菌 α -淀粉酶是采用米曲霉 (*Aspergillus oryzae*) 经液体深层发酵, 多级提取精制而成的高纯度、高酶活产品, 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 α -1.4 糖苷键, 生成高含量的麦芽糖及少量麦芽三糖、葡萄糖和其它寡糖。该酶已被广泛应用于饴糖、高麦芽糖、酒精、啤酒酿制、烘焙食品等行业。

酶活定义

1g 固体酶粉(1ml 或液体酶液)于 40°C、pH5.0 条件下, 1h 液化 1g 可溶性淀粉的酶量即为一个酶活力单位, 以 u/g(ml) 表示。

产品质量指标及特性

项目	固体	液体
酶活力	50000、100000	20000
pH 值	适应 pH 范围 4.0-6.5, 最适作用 pH 值 4.5-5.5	
温度	适应温度范围 35-65°C, 最适作用温度 45-55°C	
气味	正常发酵气味	
溶解度	与水混融	
容重	1.15-1.25g/ml	
外观	黄褐色粉末、无潮解	浅褐色液体
执行标准	GB2526-2001	

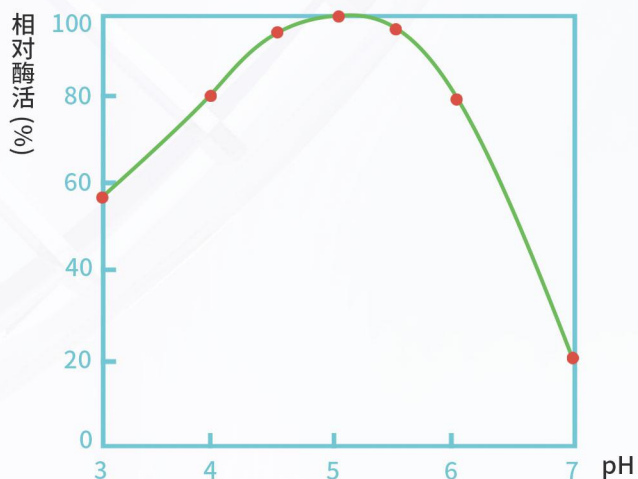


图 1. 酶的 pH 值作用曲线

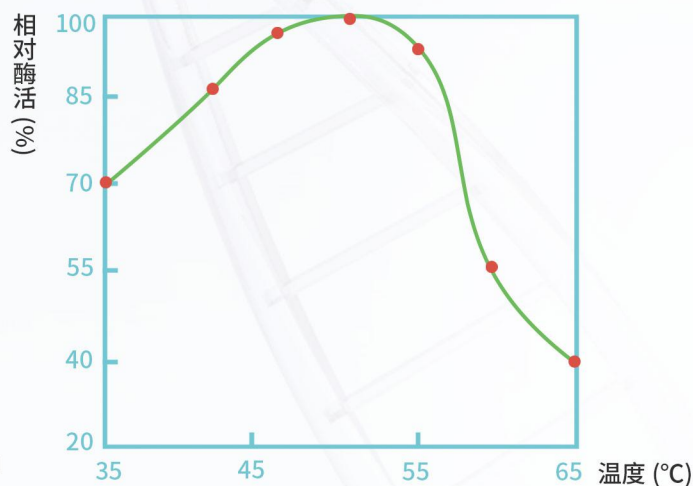


图 2. 酶的温度作用曲线

产品功能

迅速水解直链和支链淀粉水溶液中的 α -1,4 糖苷键，生成高含量的麦芽糖及少量麦芽三糖、葡萄糖和其它寡糖。

应用领域

- ▼ 用来生产高麦芽糖浆、麦芽糖（饴糖）或者高转化率糖浆
- ▼ 用于焙烤、糕点等制品
能改善面包的内部结构、体积和发酵性能，也可直接用于终端改善馒头及面包加工品质；
- ▼ 用于酒精生产
有利于低温（50 ~ 60°C）液化，液化酒精糖化醪中的淀粉；
- ▼ 用于啤酒生产
可增加大米等辅料的使用量，提高麦芽汁的可发酵性，可提高 2% ~ 5% 的 α -1,6- 极限糊精保留在啤酒中。

包装和储存

- 液体型采用 25kg、200kg、1000kg 塑料桶包装，也可根据客户要求定做；
- 固体型采用 1、20、25kg 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、干燥环境下保存 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：江苏省宿迁市沭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号中国农科院农产品加工所科研楼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
YINONG



上海奕农