

# 真菌 $\alpha$ -淀粉酶

## 产品概述

真菌 $\alpha$ -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 $\alpha$ -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	

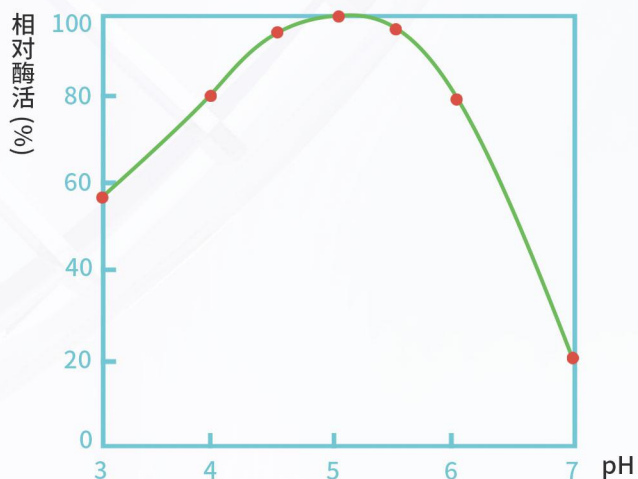


图 1. 酶的 pH 值作用曲线

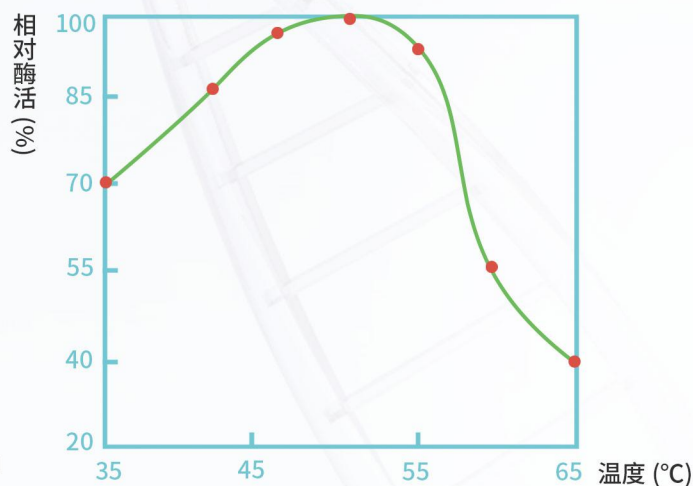


图 2. 酶的温度作用曲线

