α -Amylase from *Aspergillus oryzae*

产品编号: D13037

CAS: 9001-19-8

保存条件: Store at 2-8°C.

产品介绍: CAS号: 9001-19-8

MDL: MFCD00081319

级别: BR

活性: ≈ 5 万U/g

外观/性状: 黄褐色或类白色粉末。在较高温度条件下, 此酶能迅速水解淀粉分子的精制 α -1, 4葡萄糖苷键, 将淀粉分子从内部任意切断成长短不一的短链糊精和少量的低聚糖, 从而使淀粉浆的粘度迅速下降。液化时间延长, 还会产生少量的葡萄糖和麦芽糖。

来源: 米曲霉

溶解性: 溶于水, 几乎不溶于乙醇、氯仿和乙醚。

活性单位定义: 1 U corresponds to the amount of enzyme which liberates 1 μ mol maltose per minute at pH 6.0 and 25°C

温度范围: 55-100°C

敏感性: 易吸潮

用途: 酶制剂, 生化研究。淀粉酶是酶制剂中用途最广、消费量最大的一种。工业上广泛应用于葡萄糖、饴糖、糊精、果糖、低聚糖、酒精、啤酒、味精、食品酿造、有机酸、纺织、印染、造纸、其他发酵工业。