



高峰 α-淀粉酶

α-Amylase

产品货号: D10309

产品规格: 100g

保存条件: 4℃避光保存

产品描述:

高峰 α-淀粉酶能催化糊化后的长链淀粉水解液化, 本品对 Ca^{2+} 要求不高, 在 50-70ppm Ca^{2+} 已足够。

产品性质:

CAS:	9001-19-8
MDL:	MFCD00081319
活力:	$\geq 4000\text{U/g}$
活力定义:	在 70℃, PH6.0 条件下, 1 分钟液化 1mg 可溶性淀粉所需要的酶量, 即为 1 个酶活力单位
来源:	地衣芽孢杆菌杆菌
温度范围:	最适作用温度在 90℃ 以上, 95-97℃ 液化迅速, 100℃ 仍保持相当的活力, 在喷射液化时, 瞬间温度可达 105-110℃
PH 范围:	有效 PH 范围在 5.5 ~ 8.0, 最适 PH 范围在 6.0-6.5
外观/性状:	白色至浅黄色粉末
敏感性:	易吸潮, 对光敏感
溶解性:	溶于水、乙醇、丙酮和甘油, 不溶于醚
用途:	生化研究; 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