



糖化酶 ($\geq 100\text{U/mg}$)

Glucoamylase ($\geq 100\text{U/mg}$)

产品货号: D13110

产品规格: 50g

保存条件: 2-8℃保存

产品描述:

糖化酶又称葡萄糖淀粉酶,糖化酶是一种习惯上的名称, 学名为 α -1,4-葡萄糖水解酶(α -1,4-Glucan glucohydrolase)。多应用于酒精、淀粉糖、味精、抗菌素、柠檬酸、啤酒等工业以及白酒、黄酒。糖化酶是由曲霉优良菌种 (Aspergillusniger) 经深层发酵提炼而成。

产品性质:

CAS:	9032-08-0
MDL:	MFCD00081350
分子量:	80 ~ 97kDa
级别:	BR
活力:	≥ 100 units/mg
活力定义:	1 克酶粉或 1 毫升酶液在 40℃、PH4.6 的条件下, 1 小时水解可溶性淀粉产生 1 毫克葡萄糖的酶量为 1 个酶活力单位 (U)
最适 pH:	4.5
稳定性:	本品耐酸性较好, 在 25℃、pH3 时活力稳定, 55 ~ 60℃时活力最高, 60℃ 30 分钟以上活力损失显著, 80℃以上活力全部消失。
外观/性状:	粉末
来源:	黑曲霉
用途:	用于酵母细胞中的糖原测定; 依靠糖化酶合成异-寡糖。糖化酶能在常温条件下将淀粉分子的 α -1-4 和 α -1-6 糖苷键切开, 而使淀粉转化为葡萄糖。