Creative Enzymes®

デンプン産業における液化のための熱安定性α-アミラーゼ

Cat. No. ASE-3101

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	それは、選□されたBacillus licheniformis株から得られた高い熱およびpH安定性を持つデンプン加水分解α-アミラーゼです。この酵素はエンドアミラーゼであり、α-1,4-グルコシド結合をランダムに加水分解してゼラチン化デンプンの粘度を低下させ、可溶性デキストリンおよびオリゴ糖を生成します。
用途	デンプン産業における液化
別名	アルファアミラーゼ; サーモスタブルアルファアミラーゼ; 液化; デンプン産業における液化; デンプン酵素における液化; デンプン加水分解; アルファアミラーゼ; デンプン産業;

製品情報

外□	問い合わせる
CAS登□番号	9000-90-2

使用法とパッケージング

包装	25kg/紙バレル（粉末形）、30kg/ポリエステルバレル（液体形）。