Creative Enzymes®

デンプン産業における糖化用グルコアミラーゼ

Cat. No. ASE-3104

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	それは、選□されたアスペルギルス・ニガーの株から得られた真菌性グルコアミラーゼ酵素です。この酵素は1, 4-α-D-グルカン・グルコヒドロラーゼ（E.C. 3.2.1.3）であり、一般的にグルコアミラーゼまたはアミログルコシダーゼと呼ばれています。これはエクソアミラーゼであり、デキストリンやオリゴ糖鎖の非還元末端から連続したグルコース単位を放出する反□を触媒し、線状（1, 4-+-D）および分岐（1, 6-+-D）グルコシド結合を加水分解します。BioConvert – ACGAは、トウモロコシ、小麦、ミロ、ソルガム、タピオカ、大麦、米、ジャガイモなどのさまざまな源から液化されたデンプンを糖化するために使用されます。得られる製品はグルコースが豊富なシロップです。
用途	デンプン産業における糖化
別名	グルコアミラーゼ酵素; アルコールおよびデンプン酵素; デンプン; デンプン糖化; 糖化; アルコール; デンプン酵素

製品情報

外□	問い合わせる
CAS登□番号	9032-08-0

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）。