Creative Enzymes®

アスペルギルス・ニガー グルコアミラーゼ（飼料グレード）

Cat. No. NATC-219

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	デンプンは高分子化された炭水化物です。これは、アミロースとアミロペクチンという2つの多糖類の混合物です。デンプンは、短鎖デキストリンを生成するために作用する安定した高温耐性のアミラーゼを必要とします。グルコアミラーゼは、主にグルコースシロップ、高フルクトースシロップ、およびアルコール生産業界で使用されるデンプンの加水分解に使用されます。この製品は、アスペルギルス・ニガーの深い発酵によって精製および抽出されます。これは、醸造、デンプン加工、デンプン糖、アルコール、グルタミン酸ナトリウム、抗生物質などの産業で広く使用されています。
用途	この製品は、醸造酵母、デンプン、クエン酸などの製造業で使用されます。酵素の添加量は100-300U/g（pH4.0-5.0、温度60°C）です。

製品情報

由来	アスペルギルス・ニガー
外□	粉末または液体
最適pH	4.0-4.5
最適温度	55°C-60°C

使用法とパッケージング

包装	25kg/ ドラム

保管・発送情報

保存方法	光を遮断し、20°C以下で保管してください。