Creative Enzymes®

耐熱性αアミラーゼ（高温）（食品グレード）

Cat. No. SUG-001

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	耐熱性アルファアミラーゼ（高温）は、最良のバチルス・リケニフォルミス株から深い発酵と抽出技術を通じて製造されています。FDAはこの株を安全と見なしています。この食品グレードの製品は、優れた耐熱性を持ち、低pHの条件下でも適□性を保ちます。デンプン糖の産業における「液化」に広く適用されています。
用途	デンプン糖用酵素
別名	熱安定性アルファアミラーゼ（高温）；熱安定性アルファアミラーゼ；アルファアミラーゼ；高温アルファアミラーゼ；デンプン糖

製品情報

由来	バチルス・リケニフォルミス
形態	液体
CAS登□番号	9000-90-2
活性	20,000u/ml
pH安定性	5.5-9.0
最適pH	5.8-7.0
最適温度	80-110°C、95-105°Cで好ましい
単位定義	1単位の耐熱性アルファアミラーゼは、70℃およびpH6.0で1分間に1mgの可溶性デンプンをデキストリンに液化する酵素の量に相当します。

使用法とパッケージング

包装	25kg/ドラム、1.125kg/ドラム

保管・発送情報

保存方法	高温を避けて涼しい場所に保管する必要があります。液体：25°Cで3ヶ月、活性は90%以上を維持；6ヶ月、活性は80%以上を維持。賞味期限後は用量を□やしてください。