

食品用真菌 α アミラーゼ

Cat. No. *SUG-004*

Lot. No. (See product label)

はじめに

■明 真菌 α -アミラーゼは、食品グレードの α -アミラーゼの一種です。これは、アスペルギルス・オリゼの菌種から発酵と抽出法を通じて作られ、主にデンプン糖の生産に使用されます。

用途 デンプン糖用酵素

別名 ファンガルアルファアミラーゼ; アルファアミラーゼ; スターチシュガー

製品情報

由来 アスペルギルス・オリザイ var

形態 粉末

CAS登録番号 9000-90-2

活性 100,000 SKB/g

最適pH 4.8-5.4

最適温度 45°C-70°C; 最適温度は45°C-65°Cで、pHの影響を受けます

単位定義 pH5.0、40±0.5°Cで10mgの還元糖をグルコースから加水分解するために必要な酵素の量。

保管・発送情報

保存方法 この製品は活性生物剤であり、輸送および保管プロセスは暗く、低温で、乾燥しており、通気性があるべきです。