Creative Enzymes®

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□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□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。