Creative Enzymes®

β-アミラーゼ（食品グレード）

Cat. No. SUG-005

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	β-アミラーゼは、植物から一連の科学的方法によって得られる高効率の酵素の一種です。この製品の酵素系は純粋で、活性が高く、高温に□する耐性が良好で、特有の臭いがありません。高マルトースシロップ、結晶マルチトールなどに広く使用されています。
用途	デンプン糖用酵素
別名	サッカロゲンアミラーゼ; グリコゲナーゼ; βアミラーゼ; 1,4-α-D-グルカンマルトヒドロラーゼ; EC 3.2.1.2; 9000-91-3; スターチシュガー

製品情報

形態	液体
CAS登□番号	9000-91-3
活性	700,000u/ml
pH安定性	3.0-6.5
最適pH	5.0-6.0
最適温度	65°C以下で安定し、最適は55-60°Cです。
単位定義	1つのβ-アミラーゼ単位は、60°C、pH 5.5の1.10%デンプン溶液から1時間あたりに生成されるマルトースの量として定義されます。

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。