

Thermostabile α -Amylase für die Verflüssigung in der Stärkeindustrie

Cat. No. ASE-3101

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Es handelt sich um eine stärkehydrolysierende Alpha-Amylase mit hoher Wärme- und pH-Stabilität, die aus einem ausgewählten Stamm von *Bacillus licheniformis* gewonnen wird. Das Enzym ist eine Endo-Amylase, die zufällig alpha-1,4-glucosidische Bindungen hydrolysiert, um die Viskosität von gelatinisierter Stärke zu reduzieren und lösliche Dextrine und Oligosaccharide zu erzeugen.

Anwendungen

Verflüssigung in der Stärkeindustrie

Synonyme

Alpha-Amylase; thermostabile Alpha-Amylase; Verflüssigung; für Verflüssigung in der Stärkeindustrie; Verflüssigung in Stärkeenzym; stärkehydrolysierend; Alpha-Amylase; Stärkeindustrie;

Produktinformation

Aussehen

anfragen

CAS-Nummer

9000-90-2

Verwendung und Verpackung

Verpackung

25 kg/Papierfass (Pulverform), 30 kg/Polyesterfass (Flüssigform).