Creative Enzymes®

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).