

Aspergillus niger Glucoamylase (Futterqualität)

Cat. No. NATC-219

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Stärke ist ein hochpolymeres Kohlenhydrat. Es ist eine Mischung aus zwei Polysacchariden, nämlich Amylose und Amylopektin. Stärke benötigt eine stabile, hitzebeständige Amylase, um darauf zu wirken und kürzere Dextrine zu produzieren. Glucoamylase wird hauptsächlich für die Hydrolyse von Glukosesirup, hochfruktosehaltigem Sirup und Stärke, die in der Alkoholproduktionsindustrie verwendet wird, eingesetzt. Dieses Produkt wird durch tiefe Fermentation von Aspergillus niger raffiniert und extrahiert. Es wird in Branchen wie Brauerei, Stärkeverarbeitung, Stärkezucker, Alkohol, Mononatriumglutamat und Antibiotika weit verbreitet eingesetzt.

Anwendungen

Dieses Produkt wird in der Herstellungsindustrie von Brauhefe, Stärke, Zitronensäure usw. verwendet. Die Enzymzugabemenge beträgt 100-300U/g (pH4.0-5.0, Temperatur 60°C).

Produktinformation

Herkunft

Aspergillus niger

Aussehen

Pulver oder Flüssigkeit

Optimales pH

4.0-4.5

Optimale Temperatur

55°C-60°C

Verwendung und Verpackung

Verpackung

25kg/ Trommel

Lager- und Versandinformation

Lagerung

Lagerung versiegelt, lichtgeschützt und unter 20°C.