

Hitze-stabile α -Amylase (Hohe Temperatur) (Lebensmittelqualität)

Cat. No. *SUG-001*

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung Hitze-stabile Alpha-Amylase (Hohe Temperatur) wird aus dem besten Stamm von *Bacillus licheniformis* durch Tiefenfermentation und Extraktionstechnik hergestellt. Die FDA betrachtet den Stamm als sicher. Dieses lebensmitteltaugliche Produkt weist eine bessere Hitzebeständigkeit auf und bleibt unter Bedingungen mit niedrigerem pH-Wert anpassungsfähig. Es wird breit für die "Verflüssigung" in der Industrie für Stärkezucker angewendet.

Anwendungen Enzym für Stärke-Zucker

Synonyme Hitze-stabile Alpha-Amylase (Hohe Temperatur); Hitze-stabile Alpha-Amylase; Alpha-Amylase; Hohe Temperatur Alpha-Amylase; Stärke-Zucker

Produktinformation

Herkunft *Bacillus licheniformis*

Form Flüssigkeit

CAS-Nummer 9000-90-2

Aktivität 20.000u/ml

pH-Stabilität 5,5-9,0

Optimales pH 5.8-7.0

Optimale Temperatur 80-110°C, günstig bei 95-105°C

Einheitsdefinition 1 Einheit von hitzestabilem Alpha-Amylase entspricht der Menge an Enzym, die 1 mg lösliche Stärke bei 70 °C und pH 6,0 in 1 Minute zu Dextrin verflüssigt.

Verwendung und Verpackung

Verpackung 25 kg/Fass, 1,125 kg/Fass

Lager- und Versandinformation

Lagerung Sollte an einem kühlen Ort gelagert werden, um hohe Temperaturen zu vermeiden. Flüssigkeit: 3 Monate bei 25°C, Aktivität bleibt >90%; 6 Monate, Aktivität bleibt >80%. Dosierung nach Ablauf der Haltbarkeit erhöhen.