Creative Enzymes®

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.