Creative Enzymes®

# Fungale α-Amylase (Lebensmittelqualität)

*Cat. No. SUG-004*

*Lot. No.* (See product label)

## Einleitung

| | |
|---|---|
| ***Beschreibung*** | Fungale α-Amylase ist eine Art von lebensmittelechter α-Amylase. Sie wird aus Aspergillus oryzae var durch Fermentation und Extraktionsmethode hergestellt und hauptsächlich in der Produktion von Stärkezucker verwendet. |
| ***Anwendungen*** | Enzym für Stärke-Zucker |
| ***Synonyme*** | Fungale Alpha-Amylase; Alpha-Amylase; Stärkezucker |

## Produktinformation

| | |
|---|---|
| ***Herkunft*** | Aspergillus oryzae var |
| ***Form*** | Pulver |
| ***CAS-Nummer*** | 9000-90-2 |
| ***Aktivität*** | 100.000 SKB/g |
| ***Optimales pH*** | 4.8-5.4 |
| ***Optimale Temperatur*** | 45°C-70°C; Optimal 45°C~65°C beeinflusst durch pH |
| ***Einheitsdefinition*** | Die Menge an Enzym, die benötigt wird, um die Äquivalente von 10 mg reduzierendem Zucker aus Glukose bei pH 5,0, 40 ± 0,5 °C für Minuten zu hydrolysieren. |

## Lager- und Versandinformation

| | |
|---|---|
| ***Lagerung*** | Dieses Produkt enthält aktive biologische Wirkstoffe, der Transport- und Lagerungsprozess sollte dunkel, kühl, trocken und belüftet sein. |