

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, $40 \pm 0,5$ °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.