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.