Creative Enzymes®

β-Amylase (Lebensmittelqualität)

Cat. No. SUG-005

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	β-Amylase ist eine Art von hocheffizientem Enzym, das aus Pflanzen durch eine Reihe von wissenschaftlichen Methoden gewonnen wird. Das Enzymsystem dieses Produkts ist rein, die Aktivität höher, die Toleranz gegenüber hohen Temperaturen gut und es hat keinen eigenartigen Geruch. Es wird weit verbreitet in hochmaltosehaltigem Sirup, kristallinem Maltit usw. verwendet.
Anwendungen	Enzym für Stärke-Zucker
Synonyme	saccharogen amylase; glycogenase; β-amylase; 1,4-α-D-glucan maltohydrolase; EC 3.2.1.2; 9000-91-3; Stärke Zucker

Produktinformation

Form	Flüssigkeit
CAS-Nummer	9000-91-3
Aktivität	700.000u/ml
pH-Stabilität	3.0-6.5
Optimales pH	5.0-6.0
Optimale Temperatur	Sei stabil unter 65°C, optimal 55-60°C
Einheitsdefinition	Eine β-Amylase-Einheit wird definiert als die Menge des Enzyms, die pro Stunde aus 1,10%igen Stärkelösungen bei 60 °C und pH 5,5 Maltose produziert.

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.