

复合糖化酶——（普通版）

• 产品介绍

溢多利复合糖化酶系列产品,是广东溢多利生物科技股份有限公司采用经选育的黑曲霉经液体深层发酵培养、通过先进的提取工艺精制而成的一种葡萄糖淀粉酶和一种pH适应性广,热稳定性好的普鲁兰酶复配而成的产品。

葡萄糖淀粉酶可以快速水解液化淀粉的 α -1,4糖苷键产生葡萄糖,也能缓慢水解 α -1,6糖苷键。而普鲁兰酶能快速水解液化淀粉中的 α -1,6糖苷键,切下整个分支结构,形成直链糊精。通过二者的高效配合,将淀粉转化为葡萄糖。

• 产品规格

葡萄糖淀粉酶活力	$\geq 110,000\text{u/ml}$
普鲁兰酶活力	$\geq 2,500\text{u/ml}$
外观	褐色、浅棕色液体
pH	4.0~5.0
比重	1.10~1.18g/ml

• 产品优点

- 极低的葡萄糖转苷酶活力,可生产几乎定量的葡萄糖。
- 更低的逆反应,可生产DX>96的葡萄糖。
- 更好的耐高温性能,可降低糖化液染菌风险。
- 宽泛的pH值适应范围,便于生产灵活操作。

• 产品应用

该系列产品可应用于液化淀粉的糖化,该酶制剂的使用剂量可以根据不同的底物浓度、糖化温度、pH、糖化时间和糖化效果而进行调节。

建议应用条件	
底物浓度	28~36%DS
初糖DE值	12~16
糖化pH	4.0~4.5
糖化温度	59~62°C
糖化时间	35~50Hr
酶添加量	0.40~0.50kg/tds

● pH特性

图1为溢多利复合糖化酶pH特性曲线。在pH4.0~4.5范围内，葡糖淀粉酶和普鲁兰酶酶活力最佳

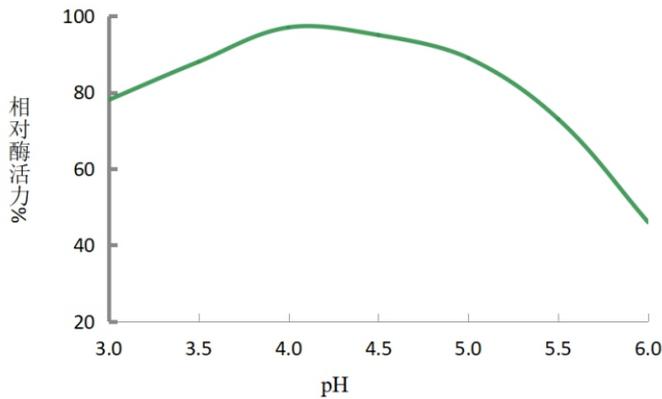


图1: pH对酶活力的影响

● 温度特性

图2为溢多利复合糖化酶的温度特性曲线。在59~62°C范围内，葡糖淀粉酶和普鲁兰酶酶活力最佳

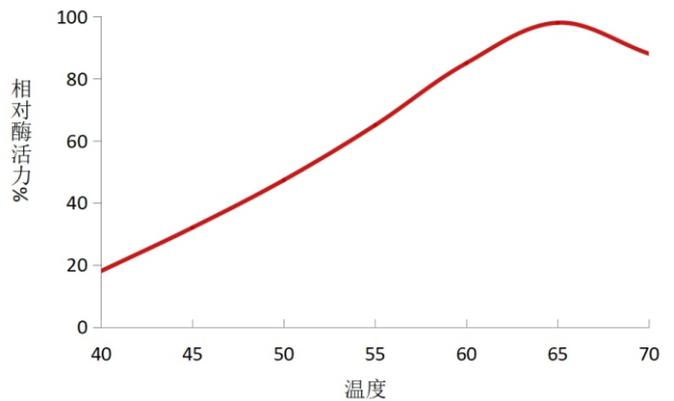


图2: 温度对酶活力的影响

● 产品包装与存储

- 1.采用高密度聚乙烯桶包装，规格分为30Kg/桶，也可按客户要求规格包装。
- 2.本品应避免高温和阳光直射，放于25°C以下阴凉干燥处存储。如需长期保存，建议在10°C以下冷藏。

● 注意事项

- 1.使用过程中，避免吸入，防止与粘膜、皮肤接触，若有接触需及时用清水冲洗。
- 2.原包装启封后，请尽快使用，剩余部分需密封保存。
- 3.本品在贮运中要避免雨淋和曝晒，禁止与有毒有害物质混运、混存。

● 技术服务

溢多利公司的技术服务人员将与客户共同努力，解决产品应用中的技术问题。