普鲁兰酶

• 产品介绍

LT230系列普鲁兰酶是溢多利生物科技股份有限公司采用国际先进的发酵与提取技术生产而成，可广泛应用于淀粉糖、有机酸、啤酒糖化、改性淀粉、食品酿造等行业。普鲁兰酶是一种异淀粉酶类，它能够专一性的分解普鲁兰多糖、支链淀粉和相应的低聚糖中的α-1,6糖苷键，从而剪下整个分支形成直链淀粉。普鲁兰酶与其他酶（糖化酶、β-淀粉酶、真菌α-淀粉酶）复配使用，可以达到加快反应速度，提高葡萄糖、麦芽糖含量的目的。

• 产品执行标准

GB1886.174-2016 食品安全国家标准/食品添加剂/食品工业用酶制剂

• 产品型号

型号	产品形态	产品特性
LT230	棕褐色液体	淀粉糖专用普鲁兰酶（高浓）
LT23X	棕褐色液体	可根据客户需求定制

• 产品优势

作用于支链淀粉，提高淀粉分解速度与利用率；
降低粮耗，节约生产成本；
和糖化酶结合使用，能够降低低聚糖含量，提高葡萄糖的得率，缩短糖化时间；
和真菌α-淀粉酶或β-淀粉酶结合使用，能够明显提高麦芽糖含量，满足高麦芽糖浆和超高麦芽糖浆的生产要求。

广东溢多利生物科技股份有限公司
GUANGDONG VTR BIO-TECH CO.,LTD.
地址：中国广东省珠海市南屏科技工业园屏北一路8号
电话：0756-8676888　传真：0756-8673989　网址：www.yiduoli.com

• 作用条件

温度：有效温度40-70°C，最适温度50-60°C

pH值：有效pH值3.8-7.0，最适pH值4.2-6.0

推荐用量：0.1-0.3L/t原料（酶活以3500单位计）

• 包装规格

25kg/桶、30kg/桶或1125kg/桶，具体包装也可根据用户要求而定

• 储运方法和保质期

本产品应在避光、低温、干燥、通风条件下运输与贮存；25°C条件下保存期为6个月。4°C条件下保存期为12个月。本产品不能被冷冻和高温保存。

• 安全使用说明

本产品属于蛋白质、无毒，但对特定人群有一定的过敏性，使用过程中少量误食不会引起中毒，应用水彻底清洗口腔并送医诊疗，应避免吸入和接触粘膜、眼睛，如有接触要用水彻底清洗，并送医诊疗。

广东溢多利生物科技股份有限公司
GUANGDONG VTR BIO-TECH CO.,LTD.
地址：中国广东省珠海市南屏科技工业园屏北一路8号
电话：0756-8676888　传真：0756-8673989　网址：www.yiduoli.com