



真菌 α -淀粉酶

• 产品介绍

ZT220系列真菌 α -淀粉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，本产品为内切型淀粉酶，可以迅速水解直链和支链淀粉水溶液内部的 α -1,4糖苷键，生成大量的麦芽糖以及少量的麦芽三糖、葡萄糖和其他寡聚体。

• 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
ZT220	棕褐色液体	淀粉糖专用真菌 α -淀粉酶（高浓）
ZT22X	棕褐色液体	可根据客户需求定制

• 产品优势

产物麦芽糖含量高；
 可以提高过滤速度；
 和普鲁兰酶复配使用，可以显著提高麦芽糖含量

● 作用条件

温度：有效温度35-65°C，最适温度50-60°C

pH值：有效pH值4.5-6.0，最适4.8-5.5

● 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。

