

α-淀粉酶 ; α-Amylase

产品编号 : MB3100

质量标准 : BR , 4000u/g

包装规格 : 25G/ 250G

产品形式 : 粉末

基本信息

CAS No.	9000-90-2
储存条件	常温, 避光防潮密闭干燥
外观.	白色至微棕色粉末
酶活定义	1g 固体酶粉 (或 1mL 液体酶), 于 60°C , pH6.0 条件下, 1h 液化可溶性淀粉的克数来表示, 以 u/g (u/mL) 表示。 .
稳定性	在 PH6.0-7.0 时较稳定, 最适 PH6.0 , PH5.0 以下失活严重。 在 60°C以下较为稳定, 最适作用温度 60 -70°C , 可适用于最高达 90°C的液化过程。
注意事项	溶解性是在室温下测定的, 如果温度过低, 可能会影响其溶解性。
其他说明	为了您的安全和健康, 请穿实验服并戴一次性手套操作。

简介 : 中温α-淀粉酶采用枯草芽孢杆菌 (Bacillus Subtilis) 经深层发酵提炼而成。广泛用于啤酒、味精、淀粉糖、酒精、发酵工业的液化及染印退浆、饲料、果汁加工烘焙等行业。

原理 : α-淀粉酶能水解淀粉分子中的α-1,4 葡萄糖苷键, 任意切成长短不一的短链糊精及少量的低分子糖类, 直链淀粉和支链淀粉均已无规则的形式进行分解, 从而使淀粉的粘度迅速下降, 即“液化”作用, 故又称液化酶。

产品特性 :

- 1、 温度范围 : 有效温度 35-90°C , 最适温度范围 60-70°C。
- 2、 pH 值范围 : 有效 pH 值范围 4.5-8.0 , 最适 pH 值范围 5.2-6.2。
- 3、 金属离子对酶活性的影响 : 钙离子可提高酶的稳定性, 没有钙离子, 酶活性完全丧失, 除 Ca²⁺外, Mg²⁺和 Mn²⁺对该酶的活力也有明显的促进作用。

产品性状 :

- 1、 产品规格 : 液体型为浅褐色液体, 分为 2000、3000、5000u/g 三种, 固体为黄色粉末, 为 4000u/g , 食品级为白色粉末, 根据用户需求有 1000-10000u/g 十种(活力以干单位划分)。液体酶 pH(25°C) : 5.5-7.0 , 容重 : 1.10-1.25g/mL , 固体酶细度 (0.4mm 标准筛通过率) : ≥80%。
- 2、 产品标准 : 执行中华人民共和国国家标准 GB/T24401-2009。

美仑相关产品推荐

MB3067	<u>β-淀粉酶(70 万 u/ml 液体)</u>
MB3124	<u>β-淀粉酶(酶活 5 万粉末)</u>
MB3078	<u>高峰淀粉酶来源于米曲霉(100U/mg)</u>
MB3070	<u>高峰淀粉酶来源于米曲霉(4000U/g)</u>
MB2585	<u>糖化酶,葡萄糖淀粉酶</u>

用途及描述 : 科研试剂, 广泛应用于分子生物学, 药理学等科研方面, 严禁用于人体。能使淀粉迅速液化而

生成低分子。

使用方法推荐

一：**储存液的配制，用于细胞培养相关实验**：按照表格里溶解性溶解，如用于细胞实验,请配制成液体之后用 0.22um 过滤后再加入细胞。

二：**储存液的保存**：建议现配现用，液体不是很稳定；也可分装成单次用量，2 年稳定。避免反复冻融。

【注意】

- 我司产品为非无菌包装，若用于细胞培养，请提前做预处理，除去热原细菌，否则会导致染菌。
- 部分产品我司仅能提供部分信息，我司不保证所提供信息的权威性，以上数据仅供参考交流研究之用。

参考文献：

1. Properties and applications of starch-converting enzymes of the α -amylase family.
2. A new and rapid method for the clinical determination of α -amylase activities in human serum and urine. Optimal conditions.
3. α -Amylase inhibitory activity of some Malaysian plants used to treat diabetes; with particular reference to Phyllanthus amarus.