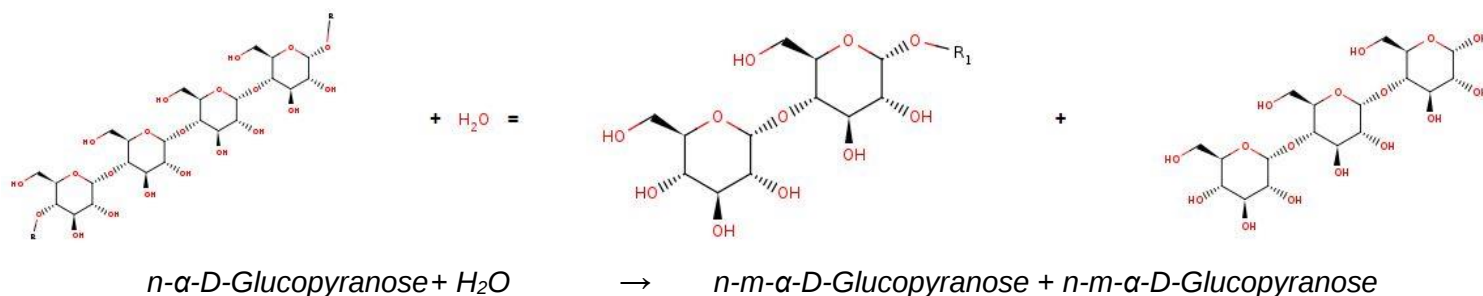


Amylase FL

α -Amylase, E.C. 3.2.1.1

Beschreibung: Hochkonzentrierte Amylase pilzlichen Ursprungs. Spaltet die α -1,4-Bindungen innerhalb sowie am nicht reduzierenden Ende des Stärkemoleküls. Hauptabbauprodukt ist Maltose. Lebensmittelqualität.

Katalysierte Reaktion:



Herkunft: *Aspergillus niger*

Aktivität: > 40 000 U/ mL (Methode: ASA Spezialenzyme GmbH)

Spezifische Aktivität: > 700 U/ mg Protein

Anwendung: Hydrolyse von allen Arten von Stärke.
Lebensmittelindustrie

Dosierung: 100 – 500 mL Amylase FL pro Tonne Stärke. Die Dosierung ist stark abhängig von Reaktionszeit, pH, Temperatur und Zusammensetzung der Stärke.

Reaktionsparameter: pH-Wert Optimum: 5,0
 Temperatur Optimum: 45 - 55°C

aktiv im Bereich pH 3,5 – 7
aktiv im Bereich 40 – 70°C

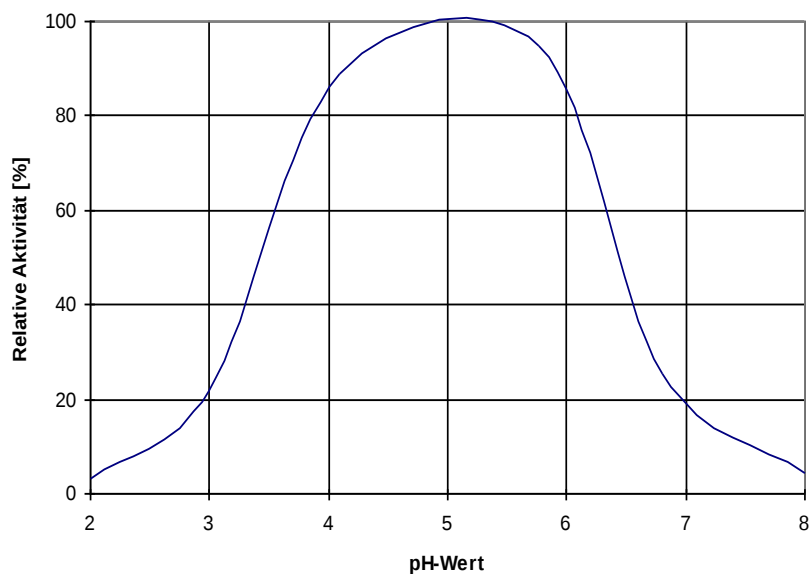


Abbildung 1: pH Abhängigkeit (1% lösliche Stärke, 10 min bei 40°C)

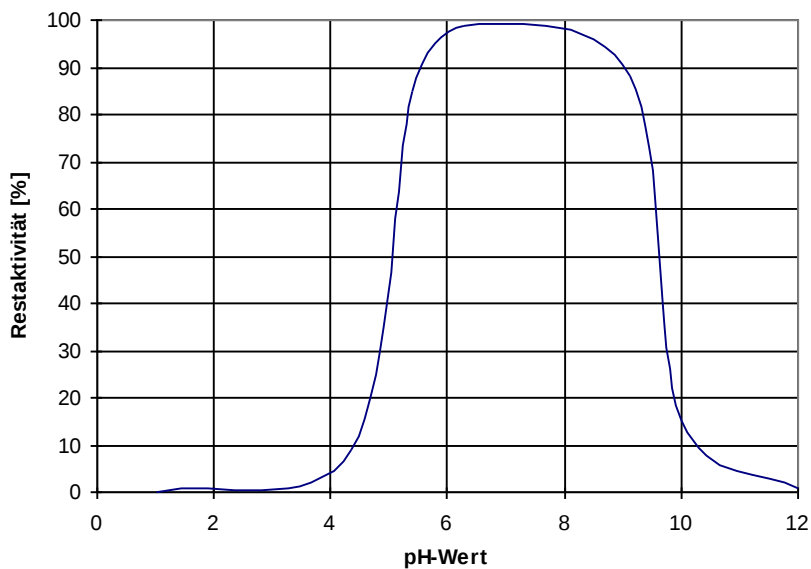


Abbildung 2: pH Stabilität (22 Std. bei 30°C)

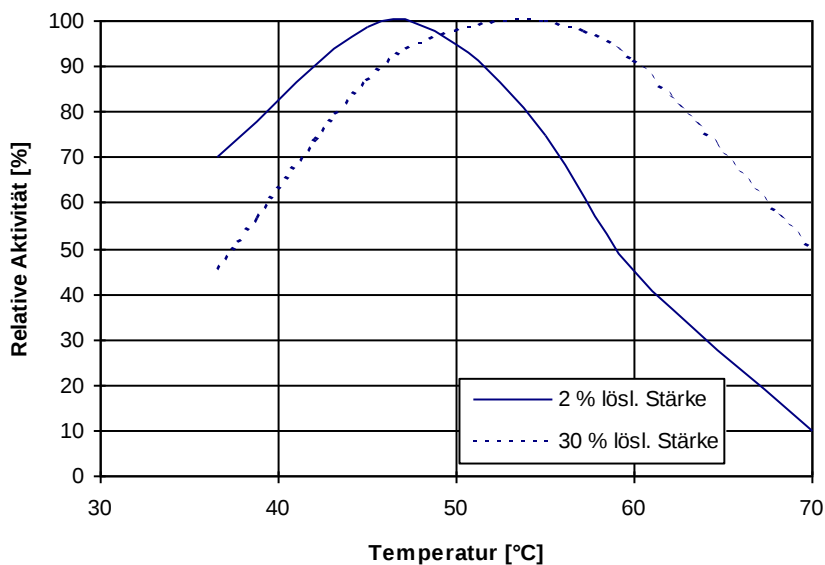


Abbildung 3: Temperatur Abhängigkeit (lösliche Stärke in Acetat-Puffer, 10 min. bei pH 4)

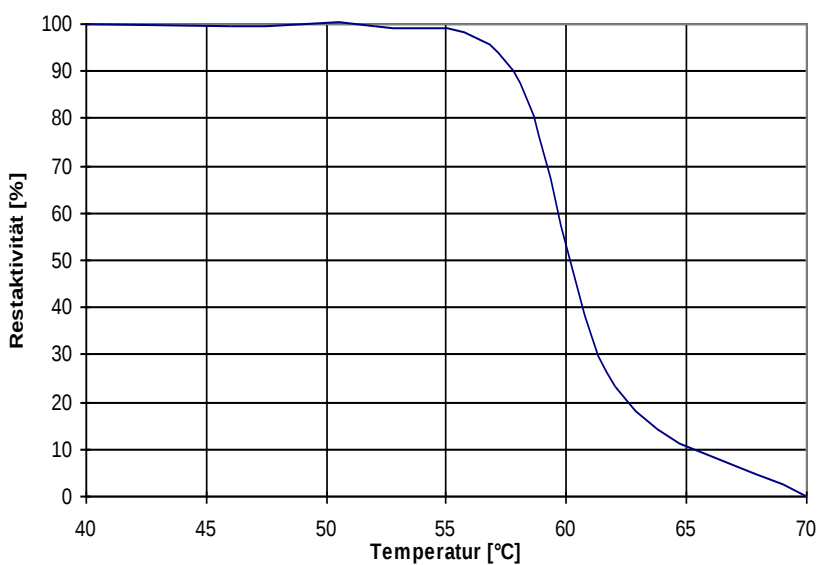


Abbildung 4: Temperatur Stabilität (15 min. bei angegebener Temperatur)

Artikel-Nr.: 3205

Lieferform: Braune Suspension mit spezifischem Geruch

Lagerung: Kühl lagern, 4 – 8°C. Nicht einfrieren. Aktivitätsverlust < 10% pro Jahr