

高峰 α -淀粉酶说明书

中文名称：高峰 α -淀粉酶

英文名称： α -Amylase from *Aspergillus oryzae*; 1,4- α -D-Glucan-glucanohydrolase

其他名称：高峰淀粉酶；高温淀粉酶；耐热 α -淀粉酶

CAS 号：9001-19-8

级别：BR

分子量：约为 51kDa

活力: $\geq 4000\text{U/g}$

活力定义: 在 70°C , $\text{PH}6.0$ 条件下, 1 分钟液化 1mg 可溶性淀粉成为糊精所需要的酶量, 即为 1 个酶活力单位

温度范围: 最适作用温度在 90°C 以上, $95-97^{\circ}\text{C}$ 液化迅速, 100°C 仍保持相当的活力, 在喷射液化时, 瞬间温度可达 $105-110^{\circ}\text{C}$

PH 范围: 有效 PH 范围在 $5.5\sim 8.0$, 最适 PH 范围在 $6.0-6.5$

钙离子浓度对酶活力的影响: 本品对 Ca^{2+} 要求不高, 在 $50-70\text{ppm}$ Ca^{2+} 已足够

性状(以下信息仅供参考): 黄褐色或类白色粉末。由米曲霉提取。在较高温度条件下, 此酶能迅速水解淀粉分子的精制 $\alpha-1, 4$ 葡萄糖苷键, 将淀粉分子从内部任意切断成长短不一的短键糊精和少量的低



聚糖，从而使淀粉浆的粘度迅速下降。液化时间延长，还会产生少量的葡萄糖和麦芽糖

用途：本品仅供科研，不得用于其它用途

保存：2~8℃