β-淀粉酶说明书

中文名称： β-淀粉酶

英文名称： β-Amylase from Bacilus subtilis；1,4-α-D-Glucan maltohydrolase

其他名称： 1,4-α-D-葡聚糖麦芽水解酶；糖原酶；糖化淀粉酶

CAS 号： 9000-91-3

级别： BR

活力： ≥50u/mg

性状(以下信息仅供参考)：褐色粉末。枯草杆菌提取，溶于水和稀缓冲液，几乎不溶于乙醇。该品可能含有α-淀粉酶

酶反应：淀粉(可溶性)+nH2O＝n 麦芽糖+糊精。最适 pH 为 4.0～5.0。最适温度 50～55℃。等电点(pI)4.77。吸光系数(E1%280)12.3。抑制剂有环己-直链淀粉、甲基-α-葡糖苷、巯基试剂(4-氯汞苯甲酸、碘乙酰胺)、重金属离子(Cu2+、HG2）

用途：本品仅供科研，不得用于其它用途。(以下用途仅供参考)能将直链淀粉分解为麦芽糖。转甘酶配合生产低聚异麦芽糖（IMO50、IMO90 型）更优于真菌酶。 与普鲁兰酶合用可生产超高麦芽糖

保存：2～8℃